

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

**ACCESO:** LIBRE

**CATEGORIA:** CUERPO SUPERIOR FACULTATIVO IISS, ESPECIALIDAD FARMACIA - OPCION A

**CONCURSO-OPOSICIÓN PARA CUBRIR PLAZAS BÁSICAS VACANTES:**  
CUERPO SUPERIOR FACULTATIVO IISS, ESPECIALIDAD FARMACIA - OPCION A

## **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](http://www.juntadeandalucia.es/servicioandaluzdesalud)).**



## CUESTIONARIO TEÓRICO

**1 Según establece la Estrategia de Seguridad Alimentaria para Andalucía (2018/2022), ¿Cuál de las siguientes respuestas no es un objetivo estratégico?**

- A) Mejorar el conocimiento y la información sobre el impacto en salud del cambio climático en la ciudadanía.
- B) Conseguir una cadena alimentaria cada vez más segura para la ciudadanía.
- C) Establecer alianzas con y entre los diferentes grupos de interés de ciudadanos, administraciones, operadores económicos y otras partes interesadas.
- D) Gobernanza y desarrollo de un sistema andaluz para la seguridad de los alimentos.

**2 En relación al Plan andaluz de prevención y atención a agresiones de los agentes de control sanitario oficial en el ejercicio de la autoridad sanitaria de Andalucía, cuando en una actividad de Control Sanitario Oficial en las instalaciones de la empresa se dé una situación de amenaza, coacción u otro tipo de situación con riesgo de agresión. ¿Cómo actuará el Agente?:**

- A) El incidente lo comunicará a la Dirección de la Unidad de Protección de la Salud del DAP/AGS en un plazo máximo de 48 horas desde que se ha producido.
- B) En el caso de que la situación pueda ser reconducida por el Agente, se continuará con la actividad de Control Sanitario y se reflejarán en Acta o Informe los hechos.
- C) En el caso de que la situación pueda ser reconducida por el Agente, se continuará con la actividad sin reflejar en Acta o Informe los hechos ocurridos, puesto que no se ha producido agresión.
- D) Interrumpirá la actividad de Control Sanitario Oficial y levantará acta en la propia empresa, recogiendo los hechos ocurridos.

**3 Dentro del grupo de Autorizaciones Sanitarias, ¿cuál de ellas no puede exceder el plazo de 3 años?**

- A) Autorización para la exención de desinfectante residual en la red de distribución de aguas de consumo.
- B) Expedición del carnet para la utilización de biocidas de uso ambiental y en la industria alimentaria.
- C) Reconocimiento de la Autorización de Laboratorios de Salud Pública otorgado por Organismos distintos a la Consejería de Salud.
- D) Autorización de excepciones a los valores paramétricos fijados en las Aguas de Consumo Humano.

**4 Para la Actividad 3 “Valoración de expedientes de autorización con visita de inspección” del Proceso en Protección de la salud(PdS), Autorizaciones Sanitarias, ¿qué se debe hacer?:**

- A) Si la documentación está completa y correcta, preparar propuesta favorable.
- B) Si la documentación está completa y correcta, preparar visita de inspección.
- C) Si la documentación está completa y correcta pero existe un informe desfavorable, preparar el trámite de audiencia.
- D) Si la documentación está completa o correcta, elaborar informe para la mejora de solicitud.

**5 En relación al Indicador 4 “Conocer el tiempo medio de duración que se invierte en una supervisión”, el valor del indicador será:**

- A) Menor de 11 días si el Informe de Supervisión es favorable, 84 días si las medidas correctoras no conllevan reformas estructurales y 120 días si las medidas correctoras conllevan reformas estructurales.
- B) Igual a 11 días si el Informe de Supervisión es favorable, 84 días si las medidas correctoras no conllevan reformas estructurales y 126 días si las medidas correctoras conllevan reformas estructurales.
- C) Igual a 11 días si el Informe de Supervisión es favorable, 80 días si las medidas correctoras no conllevan reformas estructurales y 120 días si las medidas correctoras conllevan reformas estructurales.
- D) Mayor de 11 días si el Informe de Supervisión es favorable, 80 días si las medidas correctoras no conllevan reformas estructurales y 120 días si las medidas correctoras conllevan reformas estructurales.

**6 En la Actividad de “Comprobación de la implantación y evaluación de la eficacia de las acciones correctoras” del Proceso en PdS de Supervisiones: Señale la opción correcta.**

- A) Sólo se deja constancia en documento oficial de las comprobaciones efectuadas en caso de no implantarse el Plan de Mejora.
- B) Sólo podrá realizarse una visita para evaluar la implantación y evaluación de la eficacia de las acciones correctoras.
- C) En caso de no implantarse el Plan de mejora, se valorarán las no conformidades del Informe de Supervisión y, en su caso, se levantará acta que refleje los incumplimientos.
- D) El plazo para la comprobación y evaluación de las medidas correctoras será como máximo 15 días en caso de existir reformas estructurales y 7 días si no se han llevado a cabo reformas estructurales.

**7 El análisis de riesgos es:**

- A) Metodología científica que consta de las siguientes fases: evaluación de riesgos, caracterización de los riesgos, determinación de peligros y gestión de peligros.
- B) Consiste en la estimación de la probabilidad de que un individuo o población esté expuesto a un peligro a través de un medio.
- C) Sistema para evaluar riesgos asociados a la presencia de un peligro en un medio, para facilitar la adopción de decisiones en materia de gestión de riesgos y su comunicación.
- D) Consiste en la selección y adopción de acciones o medidas que permitan eliminar el riesgo o reducirlo hasta límites aceptables.

**8 ¿Qué efectos sobre la salud tienen las radiaciones electromagnéticas de baja frecuencia?**

- A) Son radiaciones ionizantes, por lo tanto provocan ruptura de las uniones químicas.
- B) Producen elevación de la temperatura interna de los tejidos expuestos.
- C) Producen efectos negativos a largo plazo (efectos cancerígenos y genotóxicos), tal como indica la evidencia científica.
- D) Aumento del riesgo de desenlaces adversos en el embarazo como abortos espontáneos, malformaciones, peso reducido al nacer y enfermedades congénitas.

**9 Serán supervisables las zonas de abastecimiento de aquellas entidades que se encuentran en los ámbitos contemplados en el Plan Andaluz de Supervisión de Salud Ambiental y que:**

- A) Sean entidades con cierres de supervisión No Conforme T5 durante dos años consecutivos.
- B) Sean nuevas entidades con procedimientos documentados.
- C) Tengan procedimientos documentados y presenten deficiencias estructurales leves o sin deficiencias.
- D) Hayan sido inspeccionadas en el año anterior y el resultado haya sido desfavorable con deficiencias graves.

**10 En relación a la clasificación en el Registro General Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de una empresa alimentaria, señale la opción correcta:**

- A) Las empresas dedicadas a operaciones conexas de la producción primaria deben inscribirse en la clave 1.
- B) . La actividad de fabricación de hielo por establecimientos que manejan productos frescos de la pesca, deberá inscribirse en la clave 27 de aguas envasadas y hielo.
- C) Los importadores de aguas minerales naturales y de manantial desde países terceros que no estén reconocidas por otro Estado miembro de la UE, no deben inscribirse en la clave 27.
- D) Las empresas responsables de la puesta en el mercado de complementos alimenticios siempre se inscribirán en la clave 26 con su actividad específica, independientemente de que la empresa se encuentre ya inscrita en otras claves.

**11 ¿Qué tipos de registros establece el artículo 2 del Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, de Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA)?**

- A) Registro de ámbito autonómico y Registro de carácter nacional.
- B) Registro de ámbito local, Registro de ámbito autonómico y Registro de carácter nacional.
- C) Registro de ámbito autonómico, Registro de carácter nacional para alimentos de origen animal y Registro de carácter nacional para alimentos de origen no animal.
- D) Ninguna es correcta.

**12 En cuanto a las empresas de venta de productos alimentarios por internet, señale la respuesta correcta:**

- A) Si únicamente realiza distribución sin importación de países terceros con entrega al cliente, y no tiene instalaciones alimentarias registradas, no debe estar en el Registro nacional.
- B) Si sólo realiza distribución con / sin importación de países terceros con entrega al cliente, y no tiene instalaciones alimentarias registradas, debe estar en el registro nacional.
- C) Si realiza distribución con importación de países terceros pero no tiene instalaciones alimentarias registradas, debe inscribirse en el Registro de ámbito autonómico.
- D) Ninguna es correcta.

**13 En relación a la extinción de la autorización sanitaria de funcionamiento de las empresas y establecimientos alimentarios situados en el territorio de la Comunidad Autónoma de Andalucía, señale la respuesta incorrecta**

- A) La autorización sanitaria se extinguirá, cuando lo solicite la entidad titular de la misma.
- B) Las autorizaciones extinguidas podrán ser objeto de rehabilitación, siempre que cumplan una serie de condiciones recogidas en el Anexo II.
- C) La autorización sanitaria se extinguirá, si se alteran de modo sustancial las condiciones originarias que fundamentaron su otorgamiento.
- D) La autorización sanitaria se extinguirá, si se constata un cese definitivo de actividad por la Administración Sanitaria de la Junta de Andalucía.

**14 El Plan de Muestreo que programe el operador económico:**

- A) Debe contemplar sólo los peligros establecidos en el Reglamento (CE) nº 2073/2005 de criterios microbiológicos.
- B) Debe definirse en función de los peligros identificados en el Análisis de Riesgos.
- C) Es opcional si no se han definido Puntos de Control Críticos.
- D) Debe autorizarlo el Control Oficial antes de su implantación.

**15 Cuando los resultados de la vigilancia de un PCC indican pérdida de control, el operador económico:**

- A) Sólo debe aplicar medidas correctoras en el proceso y así asegurar que tanto el proceso como el producto están controlados.
- B) Sólo debe aplicar medidas correctoras en el producto y así evitar el riesgo para los consumidores.
- C) Debe aplicar medidas correctoras en el proceso y en el producto.
- D) Debe describir las medidas correctoras en el Plan APPCC una vez que han tenido que aplicarse, antes no puede porque se desconoce cuál va a ser el origen de la pérdida de control de un PCC.

**16 ¿Cuál de las siguientes opciones aparece recogida en la Guía orientativa para la implantación del Sistema de Autocontrol en ciertos establecimientos alimentarios como práctica correcta de higiene simplificada para el sector restauración?**

- A) En el caso de que se utilicen huevos frescos se tendrá que comprobar que el alimento ha alcanzado la temperatura de 70º en su interior.
- B) Reduzca la temperatura en el centro del alimento de 60ºC a 10ºC en menos de 2 horas.
- C) Recaliente de forma que se alcance en el centro del producto y en el menor tiempo posible la temperatura de 60ºC, las comidas ya cocinadas y mantenidas en refrigeración.
- D) Conserve el alimento durante 48 horas como máximo.

**17 Según la legislación, se deberá asegurar la trazabilidad en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución de:**

- A) Los alimentos.
- B) Los piensos.
- C) Los animales destinados a la producción de alimentos.
- D) Todas son correctas.

**18 ¿Qué norma/s regula/n el almacenamiento frigorífico?**

- A) Real Decreto 168/1985, que aprueba la RTS sobre condiciones generales de almacenamiento frigorífico de alimentos.
- B) Reglamento 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios y Reglamento 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- C) Real Decreto 1109/1991, por el que se aprueba la Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana y Reglamento (CE) nº 37/2005 relativo al almacenamiento de alimentos ultracongelados destinados al consumo humano.
- D) A y B son correctas.

**19 La temperatura de los alimentos ultracongelados deberá ser estable y mantenerse en todas las partes del producto a  $-18^{\circ}\text{C}$  o menos, salvo:**

- A) Fluctuaciones en el transporte de  $+5^{\circ}\text{C}$  como máximo durante breves períodos de tiempo.
- B) En la distribución local, se admite una tolerancia que no supere los  $4^{\circ}\text{C}$ .
- C) En los muebles frigoríficos de venta al consumidor final, se permite hasta  $6^{\circ}\text{C}$  de tolerancia en la temperatura del producto.
- D) Ninguna es correcta.

**20 ¿Qué alimentos son alimentos modificados genéticamente?**

- A) Alimentos que contienen organismos modificados genéticamente (OMG).
- B) Alimentos que están compuestos por OMG.
- C) Alimentos que han sido producidos a partir de OMG.
- D) Todas son correctas.

**21 En cuanto a la fecha de duración mínima que debe figurar en el etiquetado de un alimento, no se requerirá en caso de:**

- A) Brotes de leguminosas.
- B) Las bebidas con una graduación de un 1,2% o más en volumen de alcohol.
- C) Los productos de confitería consistentes en azúcares coloreados.
- D) Los azúcares en estado líquido.

**22 La aprobación de proyectos de ampliación de cementerios será resuelto por:**

- A) Delegaciones de Urbanismo Municipales.
- B) Órganos mancomunados.
- C) Delegaciones Territoriales de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente.
- D) Delegaciones Territoriales de Salud y Familias.

**23 Se define en el Plan EVACOLE 2019 los siguientes porcentajes por grupos de alimentos recomendados para edad escolar y adolescente:**

- A) Hidratos carbono 50-58%; grasas 30-35% y proteínas 12-15%
- B) Hidratos carbono 30-35%; grasas 50-58% y proteínas 12-15%
- C) Hidratos carbono 50-58%; grasas 12-15% y proteínas 30-35%
- D) Hidratos carbono 80%; grasas 15% y proteínas 5%

**24 ¿Cual de los siguientes no es un sistema de información dentro del área de Protección de la Salud en Andalucía.?**

- A) Aliam.
- B) ALBEGA.
- C) VEGA.
- D) SIMCAPV.

**25 ¿Que sistema de información de Salud Pública en Andalucía recoge la información de los aspectos relacionados con la gestión en el ámbito de protección de la Salud?**

- A) Aliam.
- B) VEGA.
- C) ALBEGA.
- D) EDO.

**26 Cual de las siguientes denuncias no se considera como tal a efectos del proceso de denuncias.**

- A) Las interpuestas por ciudadanos o sus asociaciones en el Servicio de Salud Pública Andaluz.
- B) Petición de un informe por parte de otra administración en relación con una denuncia que se está tramitando en dicha administración.
- C) La puesta en conocimiento de riesgos o incumplimientos detectados fuera del ámbito geográfico y competencial por el control oficial de otra Comunidad Autónoma.
- D) La puesta en conocimiento de riesgos o incumplimientos detectados por el control oficial del Servicio de Salud Pública Andaluz, en el ámbito geográfico y competencial de la Comunidad Autónoma.

**27 Dentro del proceso de medidas cautelares, ¿Cual de las siguientes actuaciones no se considera medida cautelar?**

- A) Cierre de empresas.
- B) Suspensión del ejercicio de actividad.
- C) Desinmovilización de productos.
- D) Intervención de medios materiales y/o personales.

**28 En relación al proceso de medidas cautelares. ¿cual es el plazo máximo, desde la fecha y hora del acta, de ratificación de una medida cautelar propuesta por un técnico de protección de la salud?**

- A) 24 horas.
- B) 48 horas.
- C) 72 horas.
- D) No se establece un límite máximo de plazo.

- 29 ¿Que órgano es competente de velar que los titulares de los establecimientos que desarrollen actividades comerciales o públicas pongan a disposición de sus usuarios agua apta para consumo?**
- A) Los Municipios.
  - B) El gestor de aguas de cada Zona de Abastecimiento.
  - C) La Consejería competente en materia de Salud.
  - D) Los organismos de cuenca y la Administración Hidráulica Autónoma.
- 30 ¿Cual de los siguientes parámetros no se encuentra entre los obligatorios que se deben controlar en el análisis en grifo de consumidor?**
- A) Conductividad.
  - B) pH.
  - C) Antimonio.
  - D) Plomo.
- 31 Para suprimir el control de un parámetro de la lista de parámetros que deben controlarse en aguas de consumo humano, los resultados obtenidos de las muestras recogidas periódicamente por parte de un gestor:**
- A) Serán inferiores al 30% del valor paramétrico durante un periodo de 3 años.
  - B) Serán inferiores al 60% del valor paramétrico durante un periodo de 2 años.
  - C) Serán inferiores al 30% del valor paramétrico durante un periodo de 2 años.
  - D) En ningún caso se puede suprimir el control de ningún parámetro en aguas de consumo humano.
- 32 Para una población de 20.500 habitantes. ¿Cual es el número de análisis en grifo de consumidor que se deben realizarse anualmente?**
- A) 14.
  - B) 16.
  - C) 18.
  - D) 20.
- 33 ¿Cual es el plazo máximo de mecanización de un boletín de análisis, sin incumplimientos, en SINAC, tras la elaboración del informe con los resultados analíticos?**
- A) 7 días naturales.
  - B) 7 días hábiles.
  - C) 10 días naturales.
  - D) 10 días hábiles.
- 34 ¿Cual de los siguientes residuos sanitarios no tiene consideración de peligroso?**
- A) Una aguja que haya estado en contacto con un fluido corporal.
  - B) Una vacuna con agentes atenuados, caducada.
  - C) Un vial desechado con 50 mililitros de sangre.
  - D) Una jeringa vacía, sin aguja, que ha contenido un medicamento citostático.

- 35 ¿Cual es la frecuencia mínima de control de Legionella spp en un agua regenerada para la que se ha autorizado su uso en una torre de refrigeración?**
- A) 3 veces por semana.
  - B) 1 vez por semana.
  - C) 2 veces al mes.
  - D) 1 vez al mes.
- 36 Al registrar una actuación en ALBEGA, en el apartado "motivo" ¿Cual de los siguientes no se encuentra definido?**
- A) Auditoría interna.
  - B) Petición interesado.
  - C) Supervisión entre niveles.
  - D) Expediente sancionador.
- 37 Al registrar una actuación en ALBEGA, en el apartado "Tipo de actuación" ¿Cual de los siguientes no se encuentra definido?**
- A) Sin actuación.
  - B) Control documental.
  - C) Emisión de certificados.
  - D) Actuación frente a denuncia.
- 38 ¿Cual de las siguientes es una competencia de la administración sanitaria andaluza en relación a las aguas de consumo humano?**
- A) Facilitar a los gestores de las zonas de abastecimiento los resultados analíticos del agua destinada a la producción de agua de consumo humano.
  - B) Asegurar que los titulares de establecimientos con actividades comerciales o públicas pongan a disposición de sus usuarios agua apta para el consumo.
  - C) Garantizar la realización del control de la calidad del agua en el grifo del consumidor.
  - D) Vigilar la calidad sanitaria del agua de consumo.
- 39 En una captación de aguas destinadas a consumo humano, en la que no se han encontrado riesgos para la salud, se ha controlado diariamente la turbidez, observándose durante 300 días valores de 0,9 Unidades Nefelométricas de formacina (UNF) y en 65 días se han obtenido valores de 1,1 UNF. Con esta información, ¿Cuales serán las instalaciones mínimas con las que debe contar la estación de tratamiento?**
- A) Un sistema de desinfección.
  - B) Un Filtro de arena u otro medio análogo.
  - C) Un filtro de arena y un sistema de desinfección.
  - D) Un filtro de arena y un sistema de tratamiento por ozonización.

**40 ¿Cual de los siguientes elementos no es un requisito que debe poseer un depósito de un abastecimiento de aguas de consumo humano?**

- A) Los sistemas de llenado y vaciado aseguran una correcta renovación de la masa de agua almacenada.
- B) Los sistemas de llenado y vaciado aseguran una concentración óptima de desinfectante residual.
- C) Contar con medidas de seguridad que impidan el paso de personas ajenas a la actividad o animales.
- D) Estarán dotados de un sistema de desinfección semiautomático.

**41 Frente a un incumplimiento de un parámetro químico confirmado, si la Delegación Territorial competente en materia de salud establece una nueva frecuencia de muestreo del parámetro que incumpla, ¿Hasta cuando se mantendrá dicha frecuencia, siempre que hayan desaparecido las causas que lo provocaron?**

- A) Hasta que el parámetro no supere los límites del Anexo I del RD 140/2003 en 2 muestras consecutivas.
- B) Hasta que el parámetro no supere los límites del Anexo I del RD 140/2003 en 3 muestras consecutivas.
- C) Hasta que el parámetro no supere los límites del Anexo I del RD 140/2003 en 4 muestras consecutivas.
- D) Esta medida solo se puede aplicar para parámetros indicadores.

**42 Las piscinas de nueva construcción o reformadas deberán disponer de un almacén de productos químicos. Con una capacidad adecuada al volumen de los productos a almacenar. Esta afirmación ¿Qué base legal tiene?.**

- A) Decreto 23/1999, de 23 de febrero.
- B) Real Decreto 742/2013, de 23 de septiembre.
- C) Decreto 485/2019, de 4 de Junio.
- D) Decreto 155/2018, de 31 de julio.

**43 En relación al Control de la Calidad de las piscinas. ¿Qué afirmación es la correcta?**

- A) Control Periódico: se determinarán todos los parámetros anexos I y II, cada 15 días.
- B) Control Periódico: Control mensual que tiene por objeto conocer el cumplimiento del agua de cada vaso, de acuerdo con lo dispuesto en los Anexos I y II. Se controlarán los parámetros descritos en el anexo VI.
- C) Control Periódico, se determinarán todos los parámetros anexo I y II, al menos una vez al día.
- D) Todas son falsas.

- 44 En relación con la Información al público, ¿en qué tipo de piscinas pondrá, el titular de la misma, a disposición de los usuarios en un lugar accesible y visible, la información sobre las sustancias químicas y mezclas utilizadas en el tratamiento del agua de los vasos?.**
- A) Tipo 1.
  - B) Tipo 1 y 2.
  - C) Tipo 1, 2 y 3A.
  - D) Tipo 1, 2, 3A y 3B.
- 45 En relación al Programa de aguas de baño, una vez recogidas las muestras, a ¿qué sistema de información accede el ASP para registrar los datos tomados durante la inspección visual?**
- A) Sistema de información Nacional de Aguas de Baño. NAYADE.
  - B) Sistema ALBEGA.
  - C) Sistema de Información SINAC.
  - D) Sistema de información VEGA.
- 46 En la ley 28/05 de medida sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta y consumo, esta recogida como falta grave.**
- A) Que las máquinas expendedoras no dispongan de la señal de advertencia sanitaria.
  - B) Que las máquinas expendedoras no dispongan del mecanismo adecuado de activación o puesta en marcha por el titular del establecimiento.
  - C) No informar en la entrada del establecimiento la señal de prohibido fumar.
  - D) Todas están consideradas como faltas leves.
- 47 ¿El brote de listeriosis que ha tenido su origen en una industria de Sevilla, de acuerdo con el anexo II del proceso de alertas (criterios de clasificación de alertas), como lo clasificaría si en su distrito sanitario ni se ha originado ni se han distribuido productos procedentes de la industria en la que se ha detectado el brote?**
- A) A.
  - B) B.
  - C) C.
  - D) D.
- 48 El proceso de alertas vigente (2ª edición), clasifica las alertas en los siguientes tipos**
- A) Dos tipos, las alimentarias y las de productos químicos.
  - B) Tres tipos: alimentarias, productos químicos y productos farmacéuticos.
  - C) Cuatro tipos: alimentarias, productos químicos, productos farmacéuticos y legionelosis.
  - D) Cinco tipos: alimentarias, productos químicos, productos cosméticos, legionelosis e hídricas.

**49 Las denuncias verbales o anónimas ¿están incluidas en el proceso de denuncias?**

- A) No. Nunca.
- B) Si. Siempre.
- C) No, con independencia de que, en los casos de posible riesgo grave, se decida realizar actuaciones por el distrito sanitario o área de gestión sanitaria.
- D) No, con independencia de que, en los casos de posible grave riesgo, se decida realizar actuaciones por el órgano competente.

**50 ¿qué significado en el proceso de denuncias tiene el siguiente código: ma ma 19 020?**

- A) Es la denuncia nº 20 que se ha tramitado en el año 2019, en el antiguo distrito sanitario Málaga-Valle del Guadalhorce que se creo como experiencia piloto y desde principios de 2019 termino la experiencia piloto. Son dos unidades de protección de la salud.
- B) Es la denuncia nº 20 que se ha tramitado en el año 2019, en el distrito sanitario Axarquía, perteneciente a la provincia de Málaga.
- C) Es la denuncia nº 20 que se ha tramitado en el año 2019, en el distrito sanitario Málaga, perteneciente a la provincia de Málaga. Además, este código figurará en todas las comunicaciones que sobre la denuncia se genere.
- D) Es la denuncia nº 20 que se ha tramitado en el año 2019, en el distrito sanitario Costa del Sol, perteneciente a la provincia de Málaga. Además, este código figurará en todas las comunicaciones que sobre la denuncia se genere.

**51 Durante la inspección anual a una industria que se dedica a la fabricación de productos de la madera -puertas , decorados, muebles de cocina...se inspeccionará**

- A) Si disponen de todas las fds actualizadas al Reglamento 2015/830 y que los etiquetados de los productos estén actualizados al reglamento 1272/08.CLP.
- B) Si el almacenamiento de los productos químicos cumplan con lo estipulado en sus fds.
- C) Que dispongan de los elementos de seguridad para protección de trabajadores, medio ambiente y disponer de EPI homologados e indicados en las fds , que garanticen un grado de protección equivalente a la peligrosidad de los productos aplicados.
- D) Todas son ciertas.

**52 El decreto 60/12 , indica cual de las siguientes entidades, tiene la obligación de registrarse en el roesba**

- A) Los establecimientos que comercialicen exclusivamente biocidas inscritos para el uso publico en general.
- B) Los establecimientos que fabrican ,formulen, manipulen, almacenen o comercialicen desinfectantes de material clínico , farmacéutico, quirúrgico o plaguicidas para la higiene corporal.
- C) Los servicios de carácter corporativo que actúen exclusivamente en la prevención y control de la legionelosis.
- D) Empresas que realicen comercialización de biocidas de uso profesional de marca propia o ajena y distribuidores incluida la venta minorista de biocidas.

**53 De las siguientes tipo de peligrosidad de sustancias activas , señala el que no pueda venderse como biocidas para el uso para el publico en general.**

- A) Alterador endocrino.
- B) Irritantes .
- C) STOT única y repetida categoría 1.
- D) A y C son ciertas.

**54 El diagnostico de la situación y la hoja de tratamiento diligenciados, debe de entregarse.**

- A) Una copia será entregada al titular del establecimiento.
- B) Al ayuntamiento de la zona al que pertenezca el establecimiento, en el plazo máximo de tres meses.
- C) Es solo para el servicio biocida como histórico.
- D) A y B son correctas.

**55 Quien debe de firmar el modelo diligenciado de diagnosis, después de una aplicación DDD.**

- A) El modelo de diagnosis basta que lo firme el aplicador del biocida que es quien lo hace in situ.
- B) El modelo de diagnosis debe de firmarla el responsable de la instalación tratada.
- C) El modelo de diagnosis debe de firmarla el responsable técnico , asumiendo la responsabilidad que le asigna el decreto 830/10.
- D) B y C son correctas.

**56 Las unidades que certifican los certificados sanitarios de exportación ¿a qué o cuales organismos pertenecen?**

- A) Los Distritos Sanitarios y/o Áreas de Gestión Sanitaria.
- B) Los Distritos Sanitarios y/o Áreas de Gestión Sanitaria y/o Delegaciones Provinciales.
- C) Distritos sanitarios y/o Áreas de Gestión Sanitaria y/o Ayuntamientos.
- D) Los Distritos Sanitarios y/o Áreas de Gestión Sanitaria y/o Ayuntamientos de Málaga, Sevilla y Granada y/o Delegaciones Provinciales.

**57 una sustancia o mezcla clasificada como peligrosa y envasada llevará una etiqueta en la que figurarán los siguientes elementos: indica lo incorrecto**

- A) El nombre, la dirección y el número de teléfono del proveedor.
- B) Los identificadores del producto.
- C) Cuando procedan, los pictogramas de peligro.
- D) Que es de carácter ecológico y no toxico.

**58 Desde el día 1/01/2019 y la publicación del decreto de piscinas de la consejería de salud y familias , el hipoclorito utilizado.**

- A) Ha de cumplir con las normas de etiquetado de un biocida tp 2 y disponer en el lugar de trabajo la fds.
- B) Por lo que contara con una resolución de inscripción en el registro biocidas.
- C) El hipoclorito de piscinas solo requiere homologación.
- D) Correctas A y B.

**59 Si durante la inspección a un distribuidor mayorista de productos químicos peligrosos, mediante la revisión de un etiquetado y de la fds, detectas defectos graves y el responsable de la comercialización del producto es de fuera de la C.A. de Andalucía**

- A) Realizas propuesta de alerta aA dirigida a la delegación territorial de salud y familias.
- B) Realizas propuesta de alerta B, dirigida a la delegación territorial de salud y familias.
- C) Realizas propuesta de alerta D, dirigida a la delegación territorial de salud y familias.
- D) Realizas propuesta de alerta B, dirigida a la dirección general de sp de la consejería de salud y familias.

**60 Documento público elaborado por un Agente de Salud Pública con presunción de veracidad y valor probatorio, en el cual se deja constancia de los hechos y circunstancias observadas durante la inspección. Es un....**

- A) Informe.
- B) Documento aclaratorio.
- C) Acta de inspección.
- D) Informe de valoración.

**61 En relación a la toma de muestra, ¿Quienes son las personas que deben intervenir en el acta de toma de muestra para que tenga validez legal?**

- A) El inspector ante el titular de la empresa o establecimiento sujeto a inspección, o ante su representante legal o persona responsable.
- B) El inspector y si los responsables se niegan, será autorizado con la firma de un testigo, si fuera posible.
- C) El inspector sólo con su firma, el acta será autorizada en todo caso.
- D) Todas son correctas.

**62 Industria que elabora conservas vegetales, donde hay que tomar una muestra reglamentaria, ¿Cómo se hace el depósito de los ejemplares?**

- A) Los tres ejemplares de la muestra serán retirados por la inspección, en cuyo caso, uno de los ejemplares se pone a disposición del fabricante, para que la retire si desea practicar la prueba contradictoria, remitiéndose otro ejemplar al laboratorio que haya de realizar el análisis inicial.
- B) Uno de los ejemplares quedará en poder del fabricante, bajo depósito, con la obligación de conservarla en perfecto estado, para su posterior utilización en prueba contradictoria, si fuese necesario. Los otros dos ejemplares de la muestra quedarán en poder de la inspección, remitiéndose uno al laboratorio que haya de realizar el análisis inicial.
- C) Una muestra se deposita en laboratorio acreditado para análisis inicial, una segunda muestra en otro laboratorio acreditado para análisis contradictorio, si fuese necesario. La tercera muestra se deja depositada en otro laboratorio, igualmente acreditado, por si hay desacuerdo entre inicial y contradictorio, siendo su resultado definitivo.
- D) Ninguna es correcta.

**63 ¿Qué plazo máximo tiene el Agente de Control Oficial para comprobar la corrección de las deficiencias graves. Dictamen de una inspección basada en el riesgo a un establecimiento alimentario?. Señale la respuesta correcta.**

- A) Treinta días, salvo que por causas justificadas por problemas estructurales, se pueda ampliar hasta un máximo de cuarenta y cinco días.
- B) Veinte días, salvo que por causas justificadas por problemas estructurales, se pueda ampliar hasta un máximo de un mes.
- C) Quince días, salvo que por causas justificadas por problemas estructurales, se pueda ampliar hasta un máximo de un mes.
- D) Siete días, salvo que por causas justificadas por problemas estructurales, se pueda ampliar hasta un máximo de treinta días.

**64 En un minorista con prácticas de higiene que pueden ser corregidas, con algunos incumplimientos que no son probables que afecten a la seguridad de los productos. Documenta Prerrequisitos (PGH/RSHs), pero falta desarrollar su implantación. La valoración del riesgo sería.... Señale la respuesta correcta.**

- A) Inaceptable. 25 puntos.
- B) Poca confianza. 10 puntos.
- C) Mejorable. 15 puntos.
- D) Normal. 5 puntos.

**65 En relación al Reglamento de Ejecución Nº 828/2014 de la Comisión, de 30 de julio, relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos. ¿Qué requisitos establece para denominar un alimento "SIN GLUTEN"? Señale la respuesta correcta.**

- A) Esta indicación, sólo podrá utilizarse cuando los alimentos, tal como se venden al consumidor final no contengan mas de 20 mg/kg de gluten.
- B) Esta indicación, sólo podrá utilizarse cuando los alimentos, tal como se venden al consumidor final no contengan mas de 100 mg/kg de gluten.
- C) Esta indicación, sólo podrá utilizarse cuando los alimentos, tal como se venden al consumidor final no contengan mas de 10 mg/kg de gluten.
- D) Esta indicación, sólo podrá utilizarse cuando los alimentos, tal como se venden al consumidor final no contengan mas de 15 mg/kg de gluten.

**66 En relación al Programa de Control de Nitratos en productos alimenticios, ¿Para qué productos alimenticios la legislación no contempla un contenido máximo de Nitratos? Señale la respuesta correcta.**

- A) Espinacas frescas y lechuga fresca.
- B) Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad. (listo para el consumo).
- C) Espinacas en conserva y lechugas del tipo iceberg.
- D) Acelgas y patatas.

**67 Según el Plan de Control de Peligros Biológicos 2019, Andalucía participa en un estudio organizado por la AESAN sobre determinación de la presencia y cuantificación de Listeria monocytogenes en muestras tomadas en comercio minorista. ¿Qué alimentos se tomarán ? Señale la respuesta correcta.**

- A) Maíz congelado. Pimientos congelados. Acelgas congeladas. Brócoli congelado.
- B) Maíz congelado. Pimientos congelados. Espinacas congeladas. Coliflor congelado.
- C) Guisantes congelado. Pimientos congelados. Espinacas congeladas. Brócoli congelado.
- D) Maíz congelado. Pimientos congelados. Espinacas congeladas. Brócoli congelado.

**68 Según el RD 865/03, indique la respuesta correcta en cuanto a obligaciones y/o responsabilidades de los titulares de las instalaciones de riesgo para la proliferación y dispersión de Legionella, se refiere:**

- A) Los titulares carecen de responsabilidades, si disponen de contratación de un servicio de mantenimiento externo.
- B) Es obligación de los titulares disponer de un registro de mantenimiento, el cual estará siempre a disposición de las autoridades sanitarias responsables de la inspección de las instalaciones.
- C) Los titulares son responsables de la implantación de su programa de mantenimiento, pero no de su elaboración, en el caso que contraten a una empresa asesora externa para tal efecto.
- D) Los titulares no tienen la obligación de controlar la calidad microbiológica y físico química del agua en el interior de su establecimiento si el agua procede directamente de la acometida.

**69 ¿Cuál es la frecuencia mínima de muestreo para las torres de refrigeración, para los siguientes parámetros?**

- A) Legionella: quincenal; Aerobios totales: semanal.
- B) Legionella: trimestral; Aerobios totales: mensual.
- C) Legionella: mensual; Aerobios totales: quincenal.
- D) Legionella: trimestral; Aerobios totales: semanal.

**70 Indique qué práctica sería correcta en la recogida de muestras para aislamiento de Legionella, según el RD 865/03.**

- A) En la parte más baja del depósito de agua caliente y fría se tomará 500ml, recogiendo sedimentos, si existiera.
- B) En los puntos terminales de la red de agua fría y caliente se tomará 500ml de agua, recogiendo primero una pequeña cantidad (100ml) y rascando con una rotunda y completando el volumen arrastrando los restos.
- C) Las muestras deberán recogerse en envases estériles con neutralizante y se transportarán congeladas al laboratorio.
- D) Siempre se medirá y anotará la temperatura del agua y la cantidad de cloro.

**71 ¿Quién puede llevar a cabo las actuaciones de mantenimiento higiénico sanitario de instalaciones llamadas popularmente "microclimas" de terrazas y veladores de restaurantes?**

- A) Personal de mantenimiento propio de la empresa titular de la instalación.
- B) Empresa inscrita en el ROESBA con emisión de certificados según anexo 2 RD 865/03.
- C) Personal de mantenimiento propio de la empresa titular de la instalación con formación según Orden 2 julio 2004.
- D) B y C son correctas.

**72 ¿Qué apartados e información se ha de tener en cuenta para la elaboración del programa de mantenimiento de un sistema de humidificación por nebulización de una pescadería?**

- A) Aspectos generales y circuito hidráulico, necesariamente a escala y con símbolos normalizados.
- B) En el apartado de las operaciones de limpieza y desinfección, indicar que la desinfección no es prioritaria en estas instalaciones, salvo en los tratamientos de choque y en caso de brote.
- C) La fecha del documento y firma del responsable no es recomendable incluirla.
- D) Revisiones y mantenimiento de todos los elementos, sin incluir procedimientos y periodicidad de los mismo.

**73 En un hotel ¿pueden haber habitaciones reservadas para clientes fumadores.?**

- A) Si están en áreas separadas con dispositivos de extracción de humos y señalizadas con carteles permanentes.
- B) El cliente esta informado del tipo de habitación y los trabajadores no puedan acceder a las mismas mientras se encuentra algún.
- C) Son ciertas A y B.
- D) No esta autorizado por la ley 28/05 de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo.

**74 Por cuanto tiempo se concede la autorización sanitaria de funcionamiento a un servicio biocida**

- A) Por 5 años.
- B) Por diez.
- C) Por tiempo indefinido.
- D) Ninguna es correcta.

**75 Muestras Programadas y Extraordinarias. Actividad 47. Registro de datos y notificación a operador económico, donde se han tomado las muestras, de resultados No Conformes. ¿Cómo realiza el Técnico de Protección de la Salud la notificación al operador económico?**

- A) Mediante correo electrónico.
- B) Mediante hoja de control.
- C) Mediante acta.
- D) Mediante fax.

**76 En aquellos casos en los que se detecten incumplimientos que se consideren deficiencias graves, deficiencias leves que no se corrigen en plazo. ¿Qué documentos elaborará el Agente de Salud Pública?**

- A) Se levantará acta que irá acompañada de informe de valoración, que se elaborara con posterioridad. Además se podrán acompañar documentos complementarios de prueba.
- B) Se levantará una hoja de control oficial y acta que irá acompañada de informe de valoración, que se elaborara con posterioridad. Se podrán acompañar documentos aclaratorios y otros complementarios de prueba.
- C) Se levantará una hoja de control oficial en la que se recojan los incumplimientos. La hoja de control irá acompañada de informe de valoración, que se elaborara con posterioridad.
- D) Se levantará una hoja de control oficial, además de hoja de informe en la que se recojan los incumplimientos. Se acompañará de informe de valoración, que se elaborara con posterioridad.

**77 A la actividad de inspección realizada por los servicios de control oficial a los establecimientos alimentarios, siguiendo la frecuencia determinada en función de su clasificación en base al riesgo. Define.... Señale la respuesta correcta.**

- A) Inspección basada en el riesgo.
- B) Inspección.
- C) Control Oficial.
- D) Actividad de Control.

**78 En relación al Subprograma de Control de Alérgenos, presentes en los alimentos. ¿Cuáles son los alérgenos contemplados a investigar en el subprograma 2019 en Andalucía? .....Señale la respuesta correcta.**

- A) Proteínas de leche de vaca, proteínas de huevo, los frutos secos almendras, avellanas y nueces, soja y crustáceos.
- B) Proteínas de leche de vaca, proteínas de huevo, los frutos secos almendras, avellanas y cacahuets, soja y crustáceos.
- C) Proteínas de leche de vaca, proteínas de huevo, los frutos secos almendras, avellanas y cacahuets, apio y crustáceos.
- D) Proteínas de leche de vaca, proteínas de huevo, los frutos secos almendras, avellanas y cacahuets, soja y moluscos.

**79 En relación al proceso de medidas cautelares, ¿Quién puede ratificar una medida cautelar?**

- A) El jefe de sección de la Delegación competente en Salud.
- B) El Jefe de Servicio de Salud Pública de la Delegación competente en Salud.
- C) El titular de la Delegación competente en Salud.
- D) Cualquiera de los anteriores.

**80 En relación a la muestra reglamentaria, ¿cuantos ejemplares forman la muestra?**

- A) Depende de la cantidad de producto a muestrear.
- B) De tres ejemplares, que sean lo mas representativo posible.
- C) De tres ejemplares homogéneos, que serán acondicionados, precintados, lacrados y etiquetados.
- D) Ninguna es correcta.

**81 Un establecimiento alimentario, minorista, clasificado con categoría A, acogido al criterio 2 de Flexibilidad. La frecuencia de la inspección basada en el riesgo será.... Señale la respuesta correcta.**

- A) Cada 12 meses.
- B) Cada 6 meses.
- C) Cada 24 meses.
- D) Cada 3 meses.

- 82 ¿Cuál de las siguientes autorizaciones sanitarias se realizan en Protección de la Salud: Seguridad Alimentaria y Laboratorios?**
- A) Notificación de puesta en el mercado de complementos alimenticios.
  - B) Autorización e Inscripción de establecimientos de comercio al por menor de pescados y derivados.
  - C) Autorización y Registro de empresas de formación de manipuladores de alimentos.
  - D) Autorización y Registro de laboratorios de salud Pública de Andalucía.
- 83 ¿Cuál de los siguientes órganos en Andalucía no tiene competencia de autoridad en seguridad alimentaria?**
- A) Los/as Alcaldes/ Alcaldesas.
  - B) El Consejo de Gobierno de la Junta de Andalucía.
  - C) Los Presidentes de las Diputaciones Provinciales.
  - D) El/la Consejero/a de Salud y Familias.
- 84 ¿Cuál es el Reglamento aplicable actualmente que regula los Controles Oficiales para garantizar el cumplimiento de la legislación alimentaria?**
- A) Reglamento (UE) nº 2017/625.
  - B) Reglamento (CE) nº 882/2004.
  - C) Reglamento (CE) nº 852/2004.
  - D) Reglamento (CE) nº 178/2002.
- 85 Respecto a la información de alérgenos presentes en el alimento, señale la respuesta correcta:**
- A) Sólo se realiza a través de la etiqueta.
  - B) Se destacará la denominación del alérgeno en la lista de ingredientes.
  - C) No es necesaria si no hay lista de ingredientes.
  - D) Dependerá del tipo de alérgeno de los contemplados en el anexo II.
- 86 ¿Cual es el plazo límite del que dispone la Delegación territorial competente en materia de Salud para emitir informe sanitario sobre proyecto de construcción de una nueva instalación dentro de una Zona de Abastecimiento?**
- A) 1 mes.
  - B) 2 meses.
  - C) 3 meses.
  - D) 15 días.
- 87 ¿En cuál de los siguientes alimentos se permite la presencia de colorante?**
- A) Productos elaborados a base de patatas.
  - B) Salsas a base de tomate.
  - C) Confituras extra.
  - D) Pastas alimenticias.

**88 ¿Qué controles establece el Programa Control de materiales en contacto con alimentos, incluido en el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria?**

- A) Migración de hidrocarburos de aceites minerales en materiales destinados a entrar en contacto con alimentos.
- B) Migración de plomo y cadmio que puede ceder la cerámica.
- C) Migración de bisfenol A en los barnices y revestimientos destinados a entrar en contacto con los alimentos.
- D) Migración de N-nitrosaminas que pueden ceder las tetinas y chupetes de caucho.

**89 ¿Cual de los siguientes es un método de lucha contra la contaminación existente en los acuíferos?**

- A) Reasignación de usos.
- B) Ordenación espacial de actividades.
- C) Impermeabilización.
- D) Lucha contra la intrusión de agua marina.

**90 El Artículo 47 de la Ley de Salud de Andalucía determina que el Sistema Sanitario Público de Andalucía se organiza en demarcaciones territoriales denominadas...**

- A) Zonas Básicas de Salud.
- B) Áreas Hospitalarias.
- C) Áreas de Salud.
- D) Áreas de Gestión Sanitaria.

**91 La elaboración del Plan Andaluz de Salud corresponde a...**

- A) Servicio Andaluz de Salud.
- B) Consejería de Salud.
- C) Parlamento Andaluz.
- D) Consejo de Gobierno Andaluz.

**92 Según la Constitución Española, la detención preventiva tiene una duración máxima de:**

- A) 48 horas.
- B) 72 horas.
- C) No tiene límite temporal.
- D) 24 horas.

**93 La iniciativa legislativa corresponde en Andalucía, según dispone el Estatuto de Autonomía (L.O. 2/2007):**

- A) Al Consejo de Gobierno.
- B) A los Diputados, en los términos previstos en el Reglamento del Parlamento y al Consejo de Gobierno.
- C) A los Diputados del Parlamento Andaluz.
- D) A la Asamblea Legislativa.

**94 La ley 2/1998 de Salud de Andalucía dispone que el marco territorial elemental para la prestación de la atención primaria de salud, de acceso directo de la población, en el que se ha de tener la capacidad de proporcionar una asistencia continuada, integral, permanente y accesible es:**

- A) El Distrito de Atención Primaria.
- B) El Centro de Atención Primaria de Salud.
- C) La Zona Básica de Salud.
- D) El Punto de Atención Primaria de Salud.

**95 En las causas contra Diputados del Congreso de los Diputados y Senadores será competente...**

- A) Tribunal Supremo.
- B) Tribunal Constitucional.
- C) Tribunal Superior de Justicia.
- D) Tribunal de Instrucción.

**96 Según se recoge en el artículo 46 de la Ley General de Sanidad, es una característica fundamental del Sistema Nacional de Salud**

- A) Facilitar el trabajo en equipo colaborativo de los profesionales sanitarios del área..
- B) El establecimiento de los criterios generales de coordinación en el área de salud.
- C) Promover la participación comunitaria en el seno del área de salud.
- D) La extensión de sus servicios a toda la población.

**97 Si una Comunidad Autónoma no cumpliera las obligaciones que la Constitución u otras leyes le impongan, o actuare de forma que atente gravemente al interés general de España, el Gobierno podrá adoptar las medidas necesarias para obligar a aquélla al cumplimiento forzoso de dichas obligaciones o para la protección del mencionado interés general:**

- A) Previo requerimiento al Presidente de la Comunidad Autónoma y, en el caso de no ser atendido, con la aprobación por mayoría absoluta del Congreso.
- B) Previo requerimiento al Presidente de la Comunidad Autónoma y, en el caso de no ser atendido, con la aprobación por mayoría simple del Congreso.
- C) Previo requerimiento al Presidente de la Comunidad Autónoma y, en el caso de no ser atendido, con la aprobación por mayoría absoluta del Senado.
- D) Previo requerimiento al Presidente de la Comunidad Autónoma y, en el caso de no ser atendido, con la aprobación por mayoría absoluta del Congreso y el Senado.

**98 ¿Cual de estos efectos nocivos para la salud está relacionado con la ingestión de nitratos y nitritos?**

- A) Gastroenteritis en toda la población.
- B) Artritis reumatoide en ancianos.
- C) Metahemoglobinemia en niños pequeños.
- D) Colitis ulcerosa en ancianos.

**99 ¿Qué es el Programa PERSEO?**

- A) Programa Piloto Escolar de referencia para la Salud y el Ejercicio contra la Obesidad dirigido a la población de educación infantil.
- B) Programa Piloto Escolar de referencia para la Salud y el Ejercicio contra la Obesidad dirigido a la población de educación primaria.
- C) Programa Piloto creado por el Ministerio de Educación.
- D) Programa Piloto que aporta modelos de menús vegetarianos.

**100 De acuerdo con lo establecido en el RD 830/2010.de quien es la responsabilidad de que al realizar un tratamiento no se cumpla con el plazo e seguridad establecido en la resolución de inscripción del biocida**

- A) Del aplicador que realizo el servicio.
- B) Del titular del servicio biocida.
- C) Del responsable técnico del servicio biocida.
- D) Del titular del establecimiento tratado.

## CUESTIONARIO PRÁCTICO

### CASO 1:

Se procede a realizar inspección a piscina en un hotel en una localidad de la costa andaluza el día 2 de Octubre de 2019, dentro del programa de vigilancia sanitaria de piscinas de uso colectivo. En esa fecha ya se encuentra en vigor el Decreto 485/2019, por lo que la inspección se realiza en base a dicho Decreto. La piscina dispone de 3 vasos: 1 recreativo y 1 de chapoteo al aire libre, ambos cercanos uno al otro, y 1 vaso cubierto en el interior del hotel y alejado de los otros dos vasos.

**101 ¿Que tipo de piscina es?**

- A) Tipo 1.
- B) Tipo 2.
- C) Tipo 3A.
- D) Tipo 3B.

**102 Sabiendo que el tamaño de los vasos es el siguiente: Vaso recreativo 190 m<sup>2</sup>, vaso chapoteo: 15 m<sup>2</sup>, vaso cubierto: 210 m<sup>2</sup>. ¿De cuantos socorristas debe disponer la piscina?**

- A) Ninguno.
- B) 1.
- C) 2.
- D) 3.

**103 Los vasos exteriores disponen de barrera de protección para evitar el acceso de niños en horarios no controlados. ¿Qué altura debe tener la misma?**

- A) 1 metro.
- B) 1,2 metros.
- C) 1,5 metros.
- D) 2 metros.

**104 La captación de agua que abastece al hotel, incluida la que alimenta a los vasos de la piscina, procede de un pozo propio, no estando conectado a ninguna red de distribución. ¿Qué controles le son exigibles, a nivel de captación en relación a la piscina?**

- A) No es exigible ningún control en la captación, solo en el agua tratada de los vasos.
- B) Se debe realizar un control analítico, en el punto de captación, de los parámetros indicados en el anexo I, exceptuando los indicadores desinfectantes.
- C) Se debe realizar un control analítico, en el punto de captación, de los parámetros indicados en el anexo I.
- D) El decreto 485/2019 no se pronuncia sobre esta cuestión.

- 105 ¿Qué tipo de producto (TP) biocida es el autorizado para el tratamiento del agua de los vasos?**
- A) TP 2.
  - B) TP 5.
  - C) TP 7.
  - D) TP 8.
- 106 Se verifica que, estando ya en vigor el Decreto 485/2019, no se ha construido/preparado un lugar de almacenamiento específico para los productos químicos, con los requisitos especificados en el artículo 7.4 de la norma. Frente a ello:**
- A) Las piscinas tienen hasta 1 de enero de 2021 para adaptarse, por lo que no incumple la norma.
  - B) Solo afecta a piscinas de nueva construcción o reforma desde la entrada en vigor, por lo que no incumple la norma.
  - C) Al ser falta grave se recoge en acta y se solicita inicio de expediente sancionador.
  - D) Se trata de una falta grave, pero se solicita traslado de acta, recogiendo los hechos, e informe, a Consejería competente en el control del cumplimiento de las normas de prevención de riesgos laborales.
- 107 El hotel (y la piscina) cierra a finales de octubre y volverá a abrir el 1 de abril de 2020 en una nueva temporada. En esa fecha también abrirá la piscina. ¿Deberá realizar un control inicial?**
- A) No, al ser el agua de llenado de los vasos proveniente de una red de distribución.
  - B) Si, al haber permanecido cerrada más de dos semanas.
  - C) El nuevo Decreto 485/2019 no contempla los análisis iniciales.
  - D) Es suficiente realizar un control de rutina durante el primer día de apertura.
- 108 Tras revisar el armario botiquín se verifica que hay un elemento de más que no viene recogido en el anexo VIII del Decreto 485/2019. ¿Cual es?**
- A) Povidona yodada al 10%
  - B) Manta térmica.
  - C) Férulas de inmovilización para extremidades.
  - D) Analgésico.
- 109 Al realizar la inspección, en la parte de información al público, se observa una indicación que no es exigible estar expuesta, al menos en base al Decreto 485/2019 y Real Decreto 742/2013 ¿Cual es?**
- A) Material divulgativo sobre protección solar.
  - B) Teléfono del centro sanitario más cercano.
  - C) Indicación de existencia o no de socorrista.
  - D) Aforo.

- 110 El agente de control sanitario procede a realizar controles in situ de la calidad del agua. Se observa un pH de 7,0. Frente a esto:**
- A) No se toma ninguna medida especial, ya que se encuentra dentro de los límites de los valores paramétricos que exige la norma.
  - B) Se solicita el cierre del vaso hasta la normalización del valor.
  - C) Se determina el índice de Langelier.
  - D) Ninguna de las anteriores es correcta.
- 111 Para la desinfección del agua del vaso se utiliza ácido tricloroisocianúrico. ¿Con que frecuencia deben ser controlados los niveles de ácido isocianúrico en el vaso?**
- A) Diariamente, en el control de rutina.
  - B) Mensualmente, en el control periódico.
  - C) Únicamente en el análisis inicial.
  - D) No es necesario controlar ese parámetro periódicamente, únicamente cuando haya indicios de su presencia a través de otros parámetros indicadores.
- 112 Al medir el ácido isocianúrico se obtiene 70 mg/L. ¿A partir de que valor debe cerrarse el vaso hasta la normalización de su valor?**
- A) 75 mg/L.
  - B) 100 mg/L.
  - C) 150 mg/L.
  - D) 200 mg/L.
- 113 Se realiza medición de cloro libre residual, obteniéndose 0,8 mg/L y acto seguido se mide el cloro total, obteniéndose 1,2 mg/L. ¿Cual es el valor del cloro combinado?**
- A) 2 mg/L.
  - B) 1,2 mg/L.
  - C) 0,4 mg/L.
  - D) No se puede calcular a partir de estos dos valores.
- 114 Se mide temperatura del agua en vaso cubierto, obteniéndose 26°C. ¿Qué valor no debería superar la temperatura seca del aire de la sala?**
- A) 26°C.
  - B) 28°C.
  - C) 30°C.
  - D) 32°C.

**115 Se observa que el vaso cubierto posee un "cuello de cisne" por donde retorna el agua al vaso, tras el tratamiento, produciéndose una aerosolización del agua. ¿Con qué frecuencia se debe controlar el parámetro legionella spp?**

- A) Anualmente, en cumplimiento de Real Decreto 865/2003, que tiene mayor rango normativo que un Decreto.
- B) Mensualmente.
- C) No es necesario controlarlo ya que el agua del vaso no es climatizada.
- D) Trimestralmente.

**116 No realizar, por parte del titular de la instalación, los controles de calidad del agua y del aire en la forma y periodicidad establecidas en el artículo 8, está tipificado como una falta:**

- A) Leve.
- B) Grave.
- C) Muy Grave.
- D) No está tipificado.

**CASO 2:**

**Se procede a realizar, con fecha de 3 de enero, inspección de zona de abastecimiento en Andalucía. El agua destinada a la producción de agua de consumo humano procede de una captación superficial y otra subterránea. Mediante conducciones llega a la Estación de Tratamiento de Agua Potable (ETAP) donde se tratan 6000 m<sup>3</sup> diarios. De ahí se distribuye a un depósito de regulación con una capacidad de 8000 m<sup>3</sup> y de ahí se distribuye a 3 redes de distribución a 3 poblaciones (2000 m<sup>3</sup> a cada población). La totalidad de habitantes es de 30.000 personas.**

**117 Antes de realizar la visita de inspección se revisan los boletines analíticos mecanizados en el Sistema de Información Nacional de Aguas de Consumo (SINAC), de todo el año anterior, para la totalidad de la zona de abastecimiento, observándose que faltan por mecanizar 1 análisis de control y un análisis completo. Frente a ello:**

- A) Durante la visita de inspección se levantará acta reflejando la situación y se propondrá inicio de expediente sancionador, al ser falta grave.
- B) Durante la visita de inspección se levantará acta reflejando la situación, y se requerirá información sobre los análisis faltantes en SINAC.
- C) El gestor aún está en plazo para poderlos mecanizar, ya que la toma de muestra se puede haber realizado a final del año, por lo que no hay que realizar ninguna actuación.
- D) La mecanización de los análisis en SINAC no es una obligación legal. Se pueden requerir en formato papel durante la inspección.

- 118 ¿Cual es el número total de análisis completos y de control, sumadas todas las infraestructuras (ETAP, depósito de regulación y 3 redes), que se deben realizar en la Zona de abastecimiento a lo largo del año?**
- A) 7 completos y 24 de control.
  - B) 8 completos y 26 de control.
  - C) 9 completos y 28 de control.
  - D) 10 completos y 30 de control.
- 119 ¿En qué lugar deberá tener punto de muestreo esta zona de abastecimiento?**
- A) Uno a la entrada y otro a la salida de la ETAP.
  - B) Uno a la salida del depósito de regulación.
  - C) Uno en cada red de distribución.
  - D) Todas son correctas.
- 120 La inspección comienza en las captaciones y conducciones. La conducción hasta la ETAP es abierta. A lo largo de los años se ha observado, paralelamente, un crecimiento en los valores de Nitratos en el agua de consumo en los análisis realizados en el depósito y redes, ya cercanos al límite legal, y un aumento de la actividad agrícola en las tierras alrededor de la conducción. Frente a ello:**
- A) Dicha situación no la contempla la normativa.
  - B) Puede existir una correlación entre ambas situaciones, pero como las conducciones son anteriores a la entrada en vigor de Decreto 70/2009 no se puede instar a realizar ninguna modificación en la misma.
  - C) Al ser una instalación previa a la ETAP es el organismo de cuenca/administración hidráulica el competente en realizar algún tipo de actuación.
  - D) La Consejería competente en materia de Salud puede requerir el cerramiento de la conducción si entiende que hay un riesgo para la salud de la población abastecida.
- 121 Durante la visita a la ETAP se comprueba que se ha instalado un sistema de tratamiento mediante carbón activo. ¿En que situación es obligatorio su uso?**
- A) En todo caso. Es un requisito mínimo en cualquier ETAP.
  - B) Cuando la población abastecida sea igual o superior a 20.000 habitantes.
  - C) En zonas de abastecimiento donde haya actividad agrícola.
  - D) Cuando se detecte la presencia de plaguicidas fitosanitarios en el agua destinada a ser tratada.
- 122 Dado que la ETAP cuenta con más unidades de tratamiento que las de filtración y desinfección, ¿Que titulación mínima es exigible al responsable técnico de tratamiento de la Zona de Abastecimiento?**
- A) Título de ciclo formativo de grado superior. Técnico superior en Gestión del agua.
  - B) Haber realizado cursos relacionados con la gestión del agua y que estén acreditados por la administración sanitaria.
  - C) Titulación universitaria y capacitación profesional adecuada al puesto.
  - D) No existe una exigencia mínima de capacitación.

**123 En la ETAP se revisa el protocolo de autocontrol, donde se verifica que el laboratorio que analiza las muestras de agua de consumo procesa anualmente 4000 al año y no tiene sus métodos de análisis acreditados por Norma UNE-EN ISO/IEC 17025 o norma equivalente. ¿Que requisitos le son exigibles?**

- A) Que sus métodos de análisis se validen y documenten de conformidad con la norma UNE-EN ISO/IEC-17025 u otras normas equivalentes aceptadas a nivel internacional.
- B) Que apliquen prácticas de gestión de la calidad conformes con la norma UNE-EN ISO/IEC-17025 u otras normas equivalentes aceptadas a nivel internacional.
- C) Que los métodos de análisis se ajusten a lo especificado en el anexo IV de RD 140/2003.
- D) Todas son correctas.

**124 Durante la inspección se verifica que los productos químicos utilizados para el tratamiento del agua no cumplen ninguna norma UNE EN de fabricación. Frente a ello:**

- A) Se recogerá en hoja de control, instándole a cambiar por productos químicos que sí cumplan norma UNE EN, dando un plazo de subsanación, al ser deficiencia leve.
- B) Se recogerá en acta, instándole a cambiar de productos químicos que si cumplen norma UNE EN, dando un plazo de subsanación, al ser deficiencia grave, y se tramitará inicio de expediente sancionador.
- C) Se solicitará información adicional al fabricante/distribuidor, ya que es posible que dicha información no se recoja en etiquetado y/o Ficha de datos de seguridad. Si no se aportara se solicitará inicio de expediente sancionador.
- D) No es ninguna deficiencia, ya que la Orden SSI/304/2013, que lo requería, ha sido derogada.

**125 Durante la visita al depósito de distribución se constata que un elemento no se adecua a la normativa. ¿Cual es?**

- A) La entrada y la salida del agua del depósito se encuentran enfrentadas y a distinta altura.
- B) La inyección de cloro se realiza en distintos puntos y no solo a la entrada al depósito.
- C) El depósito dispone de cerramiento en todo su perímetro.
- D) El sistema de desinfección es semiautomático.

**126 El gestor realiza la siguiente consulta durante la inspección:Una de las redes de distribución es muy extensa y no hay posibilidad de realizar cloraciones intermedias, existiendo la posibilidad, en determinadas épocas del año como el verano, de que en los tramos finales de la red quede por debajo de 0,2 mg/l el valor del cloro libre residual. ¿Hay alguna solución?**

- A) Si, inyectando niveles de cloro más elevados al inicio de la red y presentando una solicitud de superación de niveles de cloro libre residual en red de distribución conforme anexo I de Decreto 70/2009 y realizando controles extraordinarios de algunos parámetros.
- B) Si, presentando una solicitud de exención o de reducción del valor límite establecido de desinfectante residual de niveles de cloro en red de distribución conforme anexo II de Decreto 70/2009, justificando que no hay riesgo de contaminación microbiana en ningún punto y realizando controles extraordinarios de algunos parámetros.
- C) En este caso concreto los valores no pueden quedar fuera de los límites de 0,2-1,0 mg/l de cloro libre residual.
- D) A y B son correctas.

- 127 Otra de las redes, distinta a la de la pregunta anterior, dispone de una autorización de superación de niveles de cloro libre residual. ¿Que parámetro se debe controlar en esta red en los análisis de control, aparte de los requeridos en la norma?**
- A) Trihalometanos.
  - B) Tricloroetenos.
  - C) Tetracloroetenos.
  - D) 1,2-Dicloroetenos.
- 128 Durante la visita a las redes de distribución se revisan los registros de los exámenes organolépticos, ya que dicha información no se recoge en SINAC. ¿Con qué frecuencia mínima se debe realizar dicho control en la red de distribución, siempre que no se haya realizado otro tipo de análisis durante ese periodo?**
- A) Diariamente.
  - B) 1 vez a la semana.
  - C) 2 veces a la semana.
  - D) 1 vez al mes.
- 129 Se ha construido un nuevo depósito en al Zona de Abastecimiento, de cuyo proyecto ya se emitió informe sanitario. El gestor comunica durante la inspección que próximamente van a solicitar la puesta en funcionamiento. A la hora de emitir el informe sanitario ¿Cual de estos elementos habrá que tener en cuenta?**
- A) Comprobar que han sido adoptadas las medidas de prevención y protección que fueron señaladas en el informe sanitario sobre el proyecto de construcción.
  - B) Realizar valoración y seguimiento de los resultados analíticos de un análisis de control.
  - C) Valorar in situ toda la información aportada por el gestor y, en su caso, solicitar que realice determinación analítica de otros parámetros no incluidos en el análisis de control.
  - D) Todas son correctas.
- 130 Una vez autorizada la puesta en funcionamiento del nuevo depósito ¿De qué plazo dispone el gestor para presentar, ante la Delegación Territorial de la Consejería competente en materia de Salud, el esquema actualizado de la Zona de Abastecimiento?**
- A) 10 días.
  - B) 15 días.
  - C) 1 mes.
  - D) 3 meses.

- 131 Sabiendo que dicha Zona de abastecimiento aún no se encuentra caracterizada en cuanto a su exposición al Radón, que aún no se ha realizado ningún control de sustancias radioactivas, que no hay comunicación por parte del consejo de seguridad nuclear de que las captaciones puedan estar afectadas por una fuente antropogénica de tritio o de otros radionucleidos artificiales y que parte del agua procede de una captación subterránea. ¿Qué parámetro o parámetros se debe requerir analizar en un control de carácter inicial de sustancias radioactivas?**
- A) Radón y Dosis Indicativa.
  - B) Radón y tritio.
  - C) Únicamente Trítio.
  - D) Únicamente Dosis Indicativa.
- 132 Tras finalizar la inspección el gestor del abastecimiento consulta sobre qué pasos debe dar para realizar una reducción de la frecuencia de muestreo de determinados parámetros, se le indicará los podrá reducir:**
- A) Sobre la base de una evaluación de riesgo, siempre que los resultados obtenidos para esos parámetros hayan sido inferiores al 60% del valor paramétrico durante los últimos 3 años.
  - B) Sobre la base de una evaluación de riesgo, siempre que los resultados obtenidos para esos parámetros hayan sido inferiores al 30% del valor paramétrico durante los últimos 3 años.
  - C) Sobre la base de una evaluación de riesgo, siempre que los resultados obtenidos para esos parámetros hayan sido inferiores al 60% del valor paramétrico durante los últimos 5 años.
  - D) Sobre la base de una evaluación de riesgo, siempre que los resultados obtenidos para esos parámetros hayan sido inferiores al 30% del valor paramétrico durante los últimos 5 años.
- 133 ¿De qué parámetro no se podrá realizar en ningún caso una reducción de la frecuencia de su control o la supresión de su control?**
- A) Escherichia coli.
  - B) Clostridium perfringens (incluidas las esporas).
  - C) Total de plaguicidas.
  - D) Trihalometanos.

---

**CASO 3:**

**Se programa una Supervisión del Sistema de Autocontrol en una empresa alimentaria que elabora aceite de oliva (categoría 0101 de la clave 16 del RGSEAA (Registro General Sanitario Establecimientos Alimentarios de Andalucía)).**

---

**134 Además, realiza el envasado del aceite en sus instalaciones mediante un tren móvil de envasado. En relación a la Autorización y Registro Sanitario de dicha actividad, señale la respuesta correcta:**

- A) Si la empresa propietaria del tren de envasado presta dicho servicio, es la que deberá estar inscrita en el RGSEAA como envasador de aceite.
- B) Si la empresa propietaria del tren de envasado presta dicho servicio, es la almazara la que deberá estar inscrita en el RGSEAA como envasador de aceite.
- C) Si la empresa propietaria del tren de envasado se lo alquila a la almazara, es la almazara la que deberá estar inscrita en el RGSEAA como envasador de aceite.
- D) A y C son correctas.

**135 Como supervisor/a adjunto/a, ¿qué actividad del Proceso de Supervisión puedes realizar sin el supervisor/a jefe?**

- A) Primer contacto con el operador económico.
- B) Recopilación de información.
- C) Entrega del Informe de Supervisión.
- D) Evaluación del plan de mejoras.

**136 ¿Cuándo se debe realizar el primer contacto con el operador económico?**

- A) El Proceso no establece un plazo mínimo para esta actividad.
- B) Al menos, 15 días antes de realizar la visita de supervisión.
- C) Al menos, 1 semana antes de realizar la visita de supervisión.
- D) Al menos, 3 días naturales antes de realizar la visita de supervisión.

**137 ¿Dicho establecimiento podría acogerse a algún criterio de flexibilidad en su Sistema de Autocontrol?**

- A) No, bajo ningún concepto.
- B) Podría acogerse al criterio de flexibilidad 1, en el caso de que puedan controlar la totalidad de los peligros aplicando los PGHs.
- C) Podría acogerse al criterio de flexibilidad 2 siempre que la comercialización del aceite sea a granel para una empresa de envasado que realice los controles analíticos correspondientes.
- D) No, ya que sólo pueden programarse para Supervisión Alimentaria aquellas empresas con Sistema de Autocontrol completo.

**138 ¿Qué normativa establece las características de calidad del aceite de oliva?**

- A) Reglamento (CEE) nº 2568/91.
- B) Real Decreto 308/1983.
- C) Reglamento de ejecución (UE) nº 29/2012.
- D) A y B son correctas.

**139 El Sistema de Autocontrol que presenta la empresa es completo y tiene como estándar de referencia el Documento Orientativo de Especificaciones de los Sistemas de Autocontrol (DOESA) 3ª edición, por lo que constará de:**

- A) 3 partes: Datos de identificación del Sistema de Autocontrol y descriptivos de la actividad, Planes Generales de Higiene (PGH) y Plan APPCC.
- B) 4 partes: Datos de identificación del Sistema de Autocontrol y descriptivos de la actividad, Pre-requisitos operativos, Planes Generales de Higiene (PGH) y Plan APPCC.
- C) 2 partes: Planes Generales de Higiene (PGH) y Plan APPCC.
- D) 4 partes: Fichas técnicas, Flujos sobre plano, Planes Generales de Higiene (PGH) y Plan APPCC.

**140 Se revisan las fichas técnicas de los productos que elabora. En una de ellas, el aceite obtenido presenta una acidez superior a 2,0 %, ¿a qué categoría pertenece?**

- A) Aceite de oliva virgen extra.
- B) Aceite de oliva virgen.
- C) Aceite de oliva lampante.
- D) Ninguna es correcta.

**141 ¿Qué coadyuvante/s tecnológico/s puede/n usarse para la extracción de aceite de oliva virgen?**

- A) Talco natural.
- B) Arcilla caolinítica.
- C) Carbonato sódico.
- D) A y B son correctas.

**142 ¿Cuál es la dosis máxima permitida para el uso de coadyuvante/s tecnológico/s en el aceite de oliva virgen?**

- A) Se usará la dosis mínima necesaria para obtener el efecto deseado.
- B) En total, 10 mg/ kg aceituna.
- C) En total, 10 mg/ kg aceite.
- D) En total, 1 g/ kg aceituna.

**143 Durante la visita, se comprueba que la industria está conectada a la red municipal de agua y presenta depósito intermedio y clorador automático:**

- A) Debe realizar Análisis completo anual puesto que el agua se usa para el lavado de aceitunas y la centrifugación.
- B) Debe realizar control diario del desinfectante.
- C) Debe realizar un Análisis de control anual.
- D) B y C son correctas.

- 144 Durante la visita, se observa que en las bodegas hay estaciones permanentes de cebos rodenticidas, debemos comprobar que:**
- A) Presentan únicamente el certificado de tratamiento correspondiente (el de diagnóstico no se necesita siempre que haya tratamiento).
  - B) La empresa externa contratada se encuentra inscrita en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas.
  - C) Los portacebos están señalizados pero no identificados, siempre que la almazara conserve el certificado de tratamiento donde se indica el rodenticida empleado.
  - D) Los portacebos pueden manipularse para que el empleado de la almazara responsable de la vigilancia del PGH de plagas, compruebe si han sido consumidos.
- 145 Realizan envasado del aceite en latas y garrafas de plástico, ¿qué documentación deben aportarnos en relación a los envases empleados?**
- A) Declaración de conformidad con el Reglamento (CE) 1935/2004.
  - B) Declaración de conformidad con el Reglamento (UE) 10/2011.
  - C) Ficha de datos de seguridad del envase empleado.
  - D) A y B son correctas.
- 146 Teniendo en cuenta lo establecido en la normativa que regula los contenidos máximos de contaminantes, ¿qué parámetros químicos se deberían incluir en su Plan de muestreo?**
- A) Plomo, estaño, dioxinas/PCBs e hidrocarburos policíclicos.
  - B) Plomo, estaño, mercurio, hidrocarburos policíclicos y ácido erúcido.
  - C) Plomo, estaño, cadmio, dioxinas/PCBs, ácido erúcido.
  - D) Plomo, mercurio, dioxinas/PCBs e hidrocarburos policíclicos.
- 147 El aceite se comercializa al consumidor final, ¿qué condición/es debe/n cumplir el envase?**
- A) Sólo se permite el uso de envase plástico.
  - B) Volumen máximo de 10 litros.
  - C) Sistema de apertura que pierda su integridad después de su primera utilización.
  - D) B y C son correctas.
- 148 ¿Qué mención/es especial/es debe incluir siempre el etiquetado del aceite de oliva virgen extra?**
- A) La leyenda "aceite de oliva obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos".
  - B) La leyenda " aceite de oliva virgen extra obtenido en .... de aceitunas cosechadas en ...".
  - C) Una designación del origen.
  - D) A y C son correctas.

**149 Se revisa el etiquetado y se observa que incluye la leyenda "contiene vitamina E" y la información nutricional incluye la cantidad de la misma. ¿Es correcto?**

- A) Sí, si presentan analítica de composición del aceite y se comprueba que dicho nutriente está presente.
- B) No, la declaración nutricional correspondiente a la presencia de vitaminas se formula únicamente como "fuente de".
- C) Sí, si dicho nutriente está presente en cantidad significativa.
- D) No, porque la información nutricional es una lista cerrada y la vitamina E no aparece en el Anexo XIII de vitaminas que pueden declararse.

**150 ¿Qué documentación relacionada con la Supervisión Alimentaria realizada debe subirse a ALBEGA?**

- A) Ninguna. Todo el expediente se archiva en papel en la Unidad de Protección de la Salud (UPS).
- B) Informe de supervisión.
- C) En aquellas supervisiones que hayan sido Conformes, el documento oficial de cierre, con el resultado final.
- D) B y C son correctas.

## CUESTIONARIO RESERVA

**151 La designación de los ocho Vocales Magistrados del Tribunal Supremo que formarán parte de la Junta Electoral Central debe realizarse:**

- A) En los noventa días siguientes a la sesión constitutiva del Congreso de los Diputados.
- B) En los sesenta días siguientes a la sesión constitutiva del Congreso de los Diputados.
- C) En los treinta días siguientes a la sesión constitutiva del Congreso de los Diputados.
- D) En los cuarenta y cinco días siguientes a la sesión constitutiva del Congreso de los Diputados.

**152 En la zona de frutería del supermercado hay un mural con alimentos de IV gama expuestos para venta a consumidor final. ¿A qué temperatura deben estar?. Señale la respuesta correcta.**

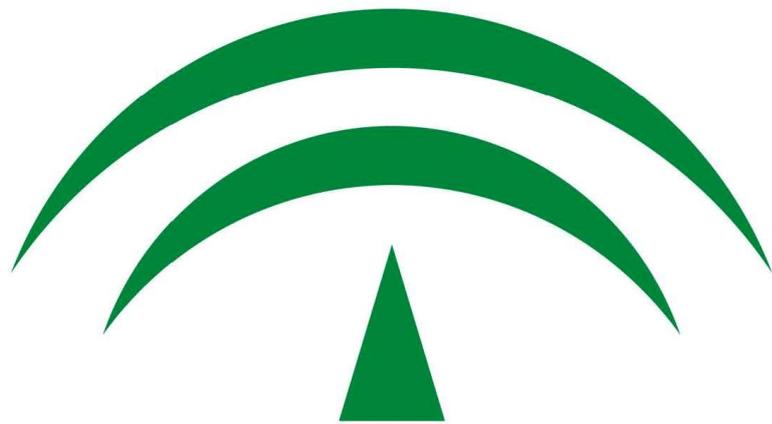
- A) Al ser una comida refrigerada con un periodo de duración superior a 24 horas  $\leq 4^{\circ}$  C.
- B) Al ser una comida refrigerada con un periodo de duración inferior a 24 horas  $\leq 8^{\circ}$  C.
- C) Al ser una comida refrigerada con un periodo de duración superior a 24 horas  $\leq 6^{\circ}$  C.
- D) Al ser una comida refrigerada con un periodo de duración inferior a 24 horas  $\leq 10^{\circ}$  C.

**153 La comunicación de riesgos en salud pública en Andalucía es llevada a cabo por:**

- A) Dirección General de Salud Pública y Consumo.
- B) Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica.
- C) Dirección General de Asistencia Sanitaria y Resultados en Salud.
- D) Secretaria General Técnica de la Consejería de Salud.

**CUERPO SUPERIOR FACULTATIVO IISS, ESPECIALIDAD FARMACIA - OPCION A**

**CUERPO SUPERIOR FACULTATIVO IISS, ESPECIALIDAD FARMACIA - OPCION A**



**JUNTA DE ANDALUCIA**  
**CONSEJERÍA DE SALUD**

**CONSEJERÍA DE SALUD**

**JUNTA DE ANDALUCIA**

