

**CONCURSO-OPOSICIÓN PARA LA PROVISIÓN DE VACANTES DEL CUERPO SUPERIOR DE GESTIÓN DE SALUD PÚBLICA DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA GENERALITAT, ESCALA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LABORATORIO (A2-S03-02), PERSONAL FUNCIONARIO DE LA ADMINISTRACIÓN ESPECIAL, DEPENDIENTES DE LA CONSELLERÍA DE SANIDAD UNIVERSAL Y SALUD PÚBLICA.**

**TURNO LIBRE Y DIVERSIDAD FUNCIONAL**

**TIEMPO DE REALIZACIÓN: 75 minutos**

**22 DE ENERO DE 2023**

**Resolución de 6 de mayo de 2021, de la directora general de Recursos Humanos de la Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública (DOGV núm. 9083 / 13.05.2021)**

**1. Según el artículo 104 de la Constitución, las fuerzas y cuerpos de seguridad tienen como misión:**

- a) Garantizar el orden público.
- b) Garantizar el orden constitucional.
- c) Defender los derechos y libertades.
- d) Proteger el libre ejercicio de los derechos y libertades.

**2. Según el artículo 6 del Estatuto de Autonomía de la Comunitat Valenciana, la institución normativa del idioma valenciano es:**

- a) El Estatuto no lo establece.
- b) La Academia de Cultura.
- c) La Academia Valenciana de la Lengua.
- d) La Academia del Idioma Valenciano.

**3. Según el artículo 1 de la Ley orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres:**

- a) Las personas son iguales en dignidad humana, e iguales en derechos y deberes.
- b) Las mujeres y los hombres son iguales en dignidad humana, e iguales en derechos y deberes.
- c) Las personas son iguales ante la ley, e iguales en derechos y deberes.
- d) Las mujeres y los hombres son iguales ante la ley, e iguales en derechos y deberes.

**4. Según el artículo 5 de la Ley orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de protección de datos personales y garantía de los derechos digitales, el deber de confidencialidad y de secreto profesional de los responsables y encargados del tratamiento de datos se mantendrán:**

- a) Hasta un año después de que finalice la relación del obligado con el responsable o encargado del tratamiento.
- b) Aun cuando hubiese finalizado la relación del obligado con el responsable o encargado del tratamiento.
- c) Hasta diez años después de que finalice la relación del obligado con el responsable o encargado del tratamiento.
- d) Hasta que finalice la relación del obligado con el responsable o encargado del tratamiento.

**5. Según el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, los cuerpos y escalas de funcionarios se crean, modifican y suprimen:**

- a) Por resolución del Consejo de Ministros u órgano de las comunidades autónomas.
- b) Por orden del Consejo de Ministros u órgano de las comunidades autónomas.
- c) Por ley de las Cortes Generales o de las asambleas legislativas de las comunidades autónomas.
- d) Por decreto de las Cortes Generales o de las asambleas legislativas de las comunidades autónomas.

**6. En informática, el conjunto de los componentes que conforman la parte material (física) de una computadora se llama:**

- a) Hardware
- b) Software.
- c) Malware.
- d) Startware.

**7. Los laboratorios de salud pública tienen una serie de requisitos sobre los informes de análisis que reflejarán de forma clara:**

- a) Los resultados, la identificación del laboratorio, la descripción de las muestras, la fecha del análisis, la firma y cargo de la persona responsable y una declaración de que el informe sólo afecta a las muestras analizadas.
- b) Los resultados, la identificación del laboratorio, la descripción de las muestras, el método de análisis, fecha del análisis, la firma y cargo de la persona responsable y una declaración de que el informe solo afecta a las muestras analizadas.
- c) Los resultados, la identificación del laboratorio, la descripción de las muestras, la fecha del análisis, la firma del responsable y una declaración de que el informe solo afecta a las muestras analizadas.
- d) Los resultados, la identificación del laboratorio, la descripción de las muestras, el método de análisis y la firma del responsable.

**8. Los laboratorios que constituyen la red de laboratorios de salud pública tienen encomendadas las siguientes funciones. Señale la respuesta incorrecta:**

- a) Realizar los análisis derivados de los programas y planes de control y vigilancia definidos en el Plan de seguridad alimentaria de la Comunitat Valenciana.
- b) Participar en el control oficial de alimentos en los términos señalados en el Reglamento (CE) n.º 882/2004, de 29 de abril.
- c) Participar en el control oficial de alimentos en los términos señalados en el Real decreto 50/1993, de 15 de enero, y el Real decreto 1397/1995, de 4 de agosto.
- d) Colaborar con la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) para definir estrategias de acreditación de los laboratorios.

**9. Señale la respuesta incorrecta. Los laboratorios con funciones en seguridad alimentaria establecerán una cartera de servicios común en la red en la que al menos se contemple:**

- a) La capacidad analítica de cada laboratorio en cuanto a sustancias y matrices de cada uno.
- b) Los convenios y acuerdos que tengan con universidades y otras entidades.
- c) Las características de calidad de los métodos analíticos para cada uno de los ensayos.
- d) El tiempo de respuesta establecido para los resultados.

**10. Según la ISO/IEC 17025:2017, la trazabilidad metrológica es:**

- a) Un requisito del proceso.
- b) Un requisito relativo a los recursos.
- c) Un requisito relativo a la estructura.
- d) Un requisito de gestión.

**11. Según la ISO/IEC 17025:2017, los registros se deben conservar:**

- a) Durante 5 años.
- b) No hace ninguna referencia.
- c) Durante 10 años.
- d) Se deben conservar los registros durante un periodo coherente.

**12. ¿Qué requisitos debe reunir, según la ISO/IEC 17025:2017, el sistema de gestión de la información y el control de los datos, necesarios para llevar a cabo todas las actividades de un laboratorio de ensayo?**

- a) Es suficiente con restringir los accesos a personal autorizado.
- b) Realizar periódicamente copias de seguridad de los registros generados durante los ensayos y del sistema informático del laboratorio.
- c) Únicamente será necesario mantener la integridad de los datos de los resultados finales de los ensayos.
- d) Restringir los accesos a personal no autorizado, salvaguardar la integridad de los datos y de la información e incluir un registro de fallos del sistema entre otros.

**13. Los gráficos de control en el laboratorio se utilizan para el control de calidad analítico; el gráfico que utiliza los datos obtenidos en la evaluación de métodos cuantitativos es:**

- a) Gráfico de Cussum.
- b) Gráfico de Dixon.
- c) Gráfico de Shewhart.
- d) Gráfico de Grubbs.

**14. La definición “Grado de concordancia entre el valor obtenido experimentalmente y el valor verdadero”, corresponde a:**

- a) Exactitud.
- b) Precisión.
- c) Sensibilidad.
- d) Selectividad.

**15. Los errores del laboratorio que afectan a la precisión de un resultado son:**

- a) Sistemáticos.
- b) Absolutos.
- c) Aleatorios.
- d) Relativos.

**16. En las cabinas de seguridad biológica del laboratorio clase II tipo A2, la velocidad media del aire en la entrada será:**

- a)  $> 0,4$  m/s.
- b)  $< 0,4$  m/s.
- c)  $> 0,50$  m/s.
- d)  $< 0,50$  m/s.

**17. Según el Real decreto 374/2001, de 6 de abril, sobre la protección de la salud y seguridad de los trabajadores contra los riesgos relacionados con los agentes químicos. El valor límite biológico del Pb será:**

- a) 40 µg Pb/100ml de sangre.
- b) 0,075 mgr/m<sup>3</sup>.
- c) 50 µg Pb/100ml de sangre.
- d) 70 µg Pb/100ml de sangre.

**18. Señala la respuesta incorrecta. En el artículo 5 del Real decreto 374/2001, de 6 de abril, sobre la protección de la salud y seguridad de los trabajadores contra los riesgos relacionados con los agentes químicos durante el trabajo, se mencionan las medidas específicas de prevención y protección:**

- a) Medidas de ventilación u otras medidas de protección colectiva, aplicadas preferentemente en el origen del riesgo.
- b) La adopción de medidas higiénicas adecuadas, tanto personales como de orden y limpieza.
- c) Medidas de protección individual, acordes con lo dispuesto en la normativa sobre la utilización de EPIS.
- d) La concepción y utilización de procedimientos de trabajo, controles técnicos, equipos y materiales que permitan, aislando al agente en la medida de lo posible, evitar o reducir al mínimo cualquier escape o difusión al ambiente.

**19. Según la ISO 19458:2006, el tiempo máximo de conservación de la muestra para el análisis de cistos de Giardia es:**

- a) 24 - 96 h a  $5 \pm 3$  °C.
- b) 24 - 72 h a  $5 \pm 3$  °C.
- c) 48 - 72 h a  $5 \pm 3$  °C.
- d) 12 -18 h a  $5 \pm 3$  °C.

**20. Para la conservación de muestras para el análisis de cianuro total y cianuro fácilmente liberable, según la ISO 5667-3: 2018:**

- a) Añadir NaOH hasta Ph > 12.
- b) Añadir H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> hasta Ph1-2.
- c) Añadir HNO<sub>3</sub> hasta Ph 1-2.
- d) No requiere ningún requisito.

**21. Según la ISO 5667-3: 2018 el muestreo:**

- a) Finaliza cuando el analista toma la muestra para iniciar su preparación para el análisis.
- b) Finaliza tan pronto como el recipiente de muestra se haya rellenado con la muestra.
- c) Finaliza cuando llega a la unidad de registro del laboratorio.
- d) Finaliza entre el llenado del recipiente de muestra y el tratamiento posterior de la muestra en el laboratorio.

**22. Según la ISO 17728, en la toma de muestras de moluscos bivalvos vivos:**

- a) Tras retirarlos del agua se enjuagan con agua potable o agua de mar limpia.
- b) Tras retirarlos del agua no se recomienda enjuagarlos.
- c) Tras retirarlos del agua se enjuagan con agua desionizada.
- d) Tras retirarlos del agua se colocan todas las muestras juntas en una caja fría con bloques refrigerantes.



**23. Según el Reglamento 1882/2006, por el que se establecen los métodos de muestreo para nitratos, el número mínimo de muestras elementales que deben tomarse del lote según el peso será:**

- a) < 50 kg se tomará una muestra como mínimo.
- b) < 50 kg se tomarán tres como mínimo.
- c) De 50 a 500 se tomarán diez como mínimo.
- d) > 500 se tomarán veinte como mínimo.

**24. Según el Real decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, a requerimiento del inspector las personas físicas o jurídicas, asociaciones o entidades estarán obligadas a:**

- a) Suministrar toda clase de información sobre instalaciones, productos o servicios, pudiéndose negar a permitir la directa comprobación si no está presente su abogado.
- b) Permitir que se practique la oportuna toma de muestras de los productos o mercancías que elaboren o comercialicen.
- c) Exhibir la documentación que sirva de justificación de las transacciones efectuadas, aunque no están obligados a facilitar que se obtenga copia o reproducción de esta.
- d) Consentir la realización de las visitas de inspección, pero sin dar facilidades para ello.

**25. Según el Real decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos, este está adscrito a:**

- a) Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- b) Ministerio de Consumo.
- c) Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición.
- d) Es independiente.

**26. En el Registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos, la clave 31 corresponde a:**

- a) Bebidas alcohólicas.
- b) Helados.
- c) Materiales en contacto.
- d) Ingredientes tecnológicos.

**27. La norma ISO 17025 considera que son equipos:**

- a) Solo a los instrumentos de medición.
- b) A los instrumentos de medición, patrones, materiales de referencia y reactivos.
- c) Solo a los instrumentos de medición y reactivos.
- d) Únicamente al software de los instrumentos de medición.

**28. Señale la respuesta incorrecta. Según el Decreto 134/2018, de 7 de septiembre, del Consell, por el que se regula el Registro sanitario de establecimientos menores y el procedimiento de autorización de determinados establecimientos, los establecimientos bajo el requisito de autorización sanitaria previa son:**

- a) Los locales de los pequeños elaboradores agroalimentarios incluidos en el ámbito de aplicación del Decreto 201/2017, de 15 de diciembre, por el que se regula la venta de proximidad.
- b) Los locales donde se almacenan productos alimentarios para su venta en mercados no sedentarios de la Comunitat Valenciana.
- c) Los locales destinados a la inspección de piezas de caza.
- d) Las salas localizadas en la explotación de las personas que realizan producción primaria destinada al sacrificio de las aves de corral y lagomorfos.

**29. Según el anexo II del Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril 2004, relativo a la higiene de los productos alimentarios, las disposiciones aplicables a los productos alimenticios están en el:**

- a) Capítulo VIII.
- b) Capítulo VI.
- c) Capítulo IX.
- d) Capítulo IV.

**30. Según la norma ISO 17025, en referencia a los requisitos relativos a los recursos y más concretamente al personal, ¿cuál de las siguientes afirmaciones es la correcta?**

- a) Todo el personal del laboratorio, tanto interno como externo, debe actuar con imparcialidad, ser competente y trabajar de acuerdo con el sistema de gestión del laboratorio.
- b) Solo se requiere que el personal del laboratorio actúe con imparcialidad.
- c) El personal del laboratorio únicamente debe trabajar de acuerdo con el sistema de gestión de calidad del laboratorio.
- d) Solo se requiere que el personal del laboratorio tenga la formación pedida para el desempeño de sus tareas.

**31. ¿Qué volumen de una solución patrón de glifosato de 100 mg/ml hay que pipetear para preparar 100 ml de una disolución de 50 microgramos /ml?**

- a) 25 microlitros
- b) 1,5 ml
- c) 50 microlitros
- d) 0,5 ml.

**32. Señale la afirmación correcta sobre pesadas en las balanzas analíticas:**

- a) El recipiente en el que se va a pesar la muestra, se puede manipular con las manos antes de depositarlo en el platillo de la balanza.
- b) La masa de un líquido se obtiene por diferencia. La masa del contenedor se resta de la masa total.
- c) No es necesario que las puertas de cristal de la balanza estén cerradas durante la pesada.
- d) Las balanzas más sensibles se colocan directamente sobre la bancada del laboratorio.

**33. ¿Cuál de las afirmaciones siguientes sobre el autoclave es la correcta?**

- a) El autoclave utiliza vapor de formaldehído para desinfectar.
- b) El autoclave de prevacío puede llegar a funcionar a 134°C y es ideal para tratar líquidos.
- c) El autoclave debe llenarse al máximo para obtener un mayor rendimiento.
- d) El autoclave será cargado con el material y los objetos que vayan a ser esterilizados, agrupándose de manera que el vapor circule sin dificultad.

**34. Indique cuál de las respuestas siguientes es incorrecta. Si se utiliza un horno de esterilización para la destrucción de microorganismos de un material de laboratorio contaminado:**

- a) Se trata de una cámara capaz de mantener una temperatura de  $170 \pm 10$  °C.
- b) La desinfección se realiza mediante calor húmedo.
- c) El horno de esterilización no debe utilizarse para objetos de plástico y goma.
- d) La temperatura debe ser uniforme a lo largo de toda la cámara.

**35. Cuando se prepara una muestra de agua u otra matriz acuosa para realizar un análisis microbiológico, indique cuál de las respuestas siguientes es correcta:**

- a) Deberían separarse las aguas limpias de las sucias, utilizando equipamiento independiente para ambas o como alternativa procesar los lotes de aguas limpias de forma previa a las aguas sucias.
- b) La muestra se procesará tal cual sin necesidad de homogenización.
- c) En la manipulación de la muestra no es necesario reducir el riesgo de contaminación cruzada.
- d) En ningún caso se realizará en esta etapa cualquier dilución.

**36. Indique la respuesta correcta. En la preparación de una muestra de alimento para análisis microbiológico, se considera porción para análisis:**

- a) Una muestra preparada para ser enviada al laboratorio y destinada a su inspección o análisis.
- b) Una muestra preparada a partir de la muestra de laboratorio, conforme al procedimiento descrito en el método de análisis, y de la cual se recogen las porciones para el análisis.
- c) Una muestra representativa medida (volumen o masa), tomada a partir de la muestra de laboratorio, destinada a la preparación de la suspensión inicial.
- d) La suspensión, disolución o emulsión obtenida tras mezclar una cierta cantidad medida o pesada del producto con un diluyente.

**37. En la preparación de una muestra de alimento para análisis microbiológico, cuál de los diluyentes siguientes se puede utilizar para la preparación de la suspensión inicial:**

- a) Caldo acetamida.
- b) Caldo Müller-Kauffmann.
- c) Caldo Rappaport-Vassiliadis.
- d) Agua de peptona tamponada.

**38. Cuál de las afirmaciones siguientes sobre los antisépticos es correcta:**

- a) Es un agente que elimina los microorganismos o suprime su crecimiento.
- b) Es una sustancia o mezcla de sustancias que elimina los microorganismos, pero no necesariamente las esporas.
- c) Suelen aplicarse en superficie u objetos inanimados.
- d) Suelen aplicarse en superficies corporales.

**39. Indique cuál de las respuestas siguientes es la correcta. Si se pretende realizar la destrucción de microorganismos de un material de laboratorio contaminado, mediante el uso de un autoclave:**

- a) El vapor saturado de la cámara debe estar, como mínimo, a una temperatura de  $121^{\circ} \pm 3$  °C.
- b) El vapor saturado de la cámara debe estar, como mínimo, a una temperatura de  $120^{\circ} \pm 2$  °C.
- c) El vapor saturado de la cámara debe estar, como mínimo, a una temperatura de  $110^{\circ} \pm 3$  °C.
- d) El vapor saturado de la cámara debe estar, como mínimo, a una temperatura de  $110^{\circ} \pm 2$  °C.

**40. En qué consiste el error de paralaje?**

- a) Es el error asumible al redondear un resultado.
- b) Es el error que se comete al realizar un promedio de resultados.
- c) Es el error que cometes al realizar una medición desde distintos ángulos de visión.
- d) Es el error sistemático que comete un equipo.

**41. Según el Reglamento (CE) n° 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, en su capítulo II, artículo 4, establece que los principios y procedimientos de la actual legislación alimentaria se adaptarán:**

- a) A los 20 días hábiles de la publicación de este reglamento.
- b) Lo antes posible, y a más tardar el 1 de enero de 2007, para ajustarlos a lo dispuesto en los artículos 5 a 10.
- c) A consideración de los estados miembros, para ajustarlos a lo dispuesto en los artículos 5 a 10.
- d) A lo largo del 2007, para ajustarlos a lo dispuesto en los artículos 5 a 10.

**42. Señale la respuesta incorrecta. Según el Reglamento (CE) n° 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, en su artículo 17, es responsabilidad de los estados miembros:**

- a) Mantener un sistema de controles oficiales de alimentos y piensos.
- b) Velar por el cumplimiento de la legislación alimentaria.
- c) Regular las medidas y las sanciones aplicables a las infracciones de la legislación alimentaria y de aquella relativa a los piensos.
- d) Asegurar en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución que tienen lugar en las empresas bajo su control, que los alimentos o los piensos cumplen con los requisitos de la legislación alimentaria de cada comunidad autónoma.

**43. Señale la respuesta correcta. Según el Reglamento (CE) n° 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, según su artículo 14, se considerará que un alimento no es seguro cuando:**

- a) Sea nocivo para la salud y no sea apto para el consumo humano.
- b) Cada uno de los estados miembros especifiquen que el nivel de seguridad de ese alimento es inadecuado.
- c) El etiquetado de dicho alimento indique su toxicidad.
- d) El análisis químico del mismo presente diferencias significativas con lo especificado en el envase.

**44. Señale la afirmación correcta sobre las empresas que deben inscribirse según el Real decreto 191/2011, sobre registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos.**

- a) Solo las empresas que tengan alimentos destinados al consumo humano.
- b) Las empresas que envasan alimentos.
- c) Únicamente empresas productoras de alimentos.
- d) Las empresas que producen, transforman, envasan, almacenan, distribuyen, transportan alimentos e, incluso, importan alimentos de fuera de la Unión Europea.

**45. Según el Reglamento (CE) 852/2004, cuál de estos requisitos es específico de las salas donde se preparan, tratan o transforman los productos alimentarios:**

- a) Las superficies de los suelos deben mantenerse en buen estado y ser fáciles de limpiar y de desinfectar.
- b) Todos los fregaderos destinados al lavado de los productos alimentarios deberán tener un suministro suficiente de agua corriente caliente, fría, o ambas.
- c) Se dispondrá, en caso necesario, de instalaciones adecuadas para la limpieza, desinfección y almacenamiento del equipo y utensilios de trabajo.
- d) Las ventanas y demás huecos practicables deberán estar contruidos de manera que impidan la acumulación de suciedad y los que puedan comunicar con el exterior deberán estar provistos de pantallas contra insectos.

**46. Señale cuál de los métodos no se utiliza en la realización de controles oficiales:**

- a) Las auditorías de las autoridades competentes
- b) Muestreo, análisis, diagnóstico y ensayo.
- c) Las entrevistas con los operadores y con su personal.
- d) La comprobación de mediciones llevadas a cabo por el operador y otros resultados de ensayo.



**47. Cuál de las afirmaciones siguientes es la correcta. Cuando un medio de cultivo se prepara a partir de formulaciones deshidratadas comerciales:**

- a) Se seguirán de forma opcional las instrucciones del fabricante.
- b) Se seguirán con exactitud las instrucciones del fabricante.
- c) No será necesario la medición del pH.
- d) No será necesario controlar la calidad del agua.

**48. Cuál de las afirmaciones siguientes es incorrecta. Cuando se preparan medios de cultivo sólidos, distribuidos en placas de Petri:**

- a) Se almacenarán en posición invertida, en la oscuridad y/o en la nevera a una temperatura de  $5 \pm 3$  °C.
- b) Se rotularán en la base o en el lateral con la fecha de preparación y/o la fecha de caducidad junto con la identificación.
- c) Se secará la superficie de las placas de agar, antes de su almacenamiento en frío.
- d) Se almacenarán en bolsas de celofán o de plástico selladas, para que la caducidad sea más prolongada.

**49. En el control de calidad de un medio de cultivo, indique cuál de las definiciones siguientes corresponde a la productividad:**

- a) La tasa de recuperación de un microorganismo diana a partir de un medio de cultivo bajo unas condiciones definidas.
- b) El grado de inhibición observada sobre un microorganismo no diana en un medio de cultivo selectivo bajo unas condiciones definidas.
- c) La tasa de recuperación de un microorganismo no diana a partir de un medio de cultivo bajo condiciones definidas.
- d) La respuesta de un medio de cultivo ante la presencia de microorganismos de ensayo bajo unas condiciones definidas.

**50. Según el Reglamento (CE) n° 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, según su artículo 8, la legislación alimentaria tendrá como objeto:**

- a) Proteger los intereses de los consumidores, previniendo las prácticas fraudulentas y engañosas, la adulteración de los alimentos y otras acciones que puedan inducir a engaño al consumidor.
- b) Organizar canales de transmisión de la información de las diferentes industrias alimentarias, según los marcos establecidos por las comunidades autónomas.
- c) Establecer un marco de actuación único que modere las acciones de otros agentes externos.
- d) Proporcionar herramientas de consenso para las industrias en expansión.

**51. Según el artículo 4-b del Decreto 23/2017, de 24 de febrero, del Consell, por el que se aprueba el protocolo de gestión de emergencias alimentarias en la Comunitat Valenciana y se regulan sus órganos de gestión, les corresponde coordinar la toma de decisiones operativas, incluyendo la creación de comités *ad hoc* de apoyo y coordinación del trabajo desarrollado por los mismos y las acciones en el marco de la emergencia.**

- a) Las personas que ostenten la titularidad de las secretarías autonómicas competentes en materia de salud pública y seguridad alimentaria, y agricultura, producción primaria y cadena alimentaria.
- b) Las personas que ostenten la titularidad de la Conselleria de Sanidad.
- c) El presidente de la Generalidad Valenciana.
- d) El director general de emergencias alimentarias.

**52. Como establece el Reglamento (CE) n° 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, en su artículo 50, por el que se establece un sistema de alerta rápida de notificación de riesgos para la seguridad alimentaria, la notificación de estos riesgos se realizará de la manera siguiente:**

- a) Se realizará una notificación acompañada de una explicación pormenorizada de las razones de la acción emprendida por las autoridades competentes del estado miembro donde se ha emitido.
- b) Se redactará un informe pormenorizado de las actuaciones para su información pública mediante los canales que se consideren oportunos.
- c) La información será secreta, según un estricto código de confidencialidad.
- d) Se realizará una notificación siempre a propuesta de las partes implicadas.

**53. Según el art. 17 del Reglamento 1169/2011, de la UE, la denominación del alimento será:**

- a) Su denominación jurídica.
- b) Denominación habitual.
- c) Denominación descriptiva del alimento.
- d) Todas las respuestas son correctas.

**54. El Reglamento 1169/2011, de la UE, en su artículo 23, nos habla de la cantidad neta de un alimento. Esta se expresará:**

- a) En litros, centilitros, mililitros, cuando se trate de productos líquidos.
- b) En unidades de peso en el caso de los demás productos.
- c) En litros, centilitros, mililitros, cuando se trate de productos líquidos y en unidades de peso en el caso de los demás productos.
- d) Expresión por 100 g o por 100 ml.

**55. ¿Qué información nutricional obligatoria deben contener las etiquetas de los productos alimentarios?**

- a) Valor energético, las cantidades de grasas, grasas saturadas, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal.
- b) Valor energético, las cantidades de grasas, grasas insaturadas, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal.
- c) Valor energético, las cantidades de lípidos, grasas saturadas e insaturadas, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal.
- d) Valor energético, las cantidades de lípidos, grasas saturadas e insaturadas, hidratos de carbono, azúcares, proteínas, sal y fibra.

**56. Uno de los objetivos de los principios generales de higiene de los alimentos es:**

- a) Aclarar la relación entre APPCC y HACCP.
- b) Aclarar la relación entre RPHT y HACCP.
- c) Aclarar la relación entre BPH y HACCP.
- d) Aclarar la relación entre OEA y HACCP.

**57. Los operadores de empresas alimentarias deberán crear, aplicar y mantener procedimientos basados en los principios del sistema APPCC, ¿cuál de los siguientes no es un principio del sistema APPCC?**

- a) La realización de un análisis de riesgos.
- b) La detección de los puntos de control crítico.
- c) El establecimiento de límites críticos para los puntos de control críticos.
- d) La aplicación de procedimientos de vigilancia en los puntos de control críticos.

**58. ¿Cuál es la definición correcta de límite crítico?**

- a) Criterio o valor predeterminado que permite actuar sobre el proceso antes de que se sobrepasen ciertos valores.
- b) Criterio, observable o medible, relativo a una medida de control en un PCC, que separa la aceptabilidad o inaceptabilidad del alimento.
- c) Nivel de peligro en un alimento en el cual, o por debajo del cual, se considera que el alimento es inocuo de acuerdo con su uso previsto.
- d) Fase en la que se aplica una o varias medidas de control para un peligro significativo, en un sistema HACCP.

**59. Señale la respuesta correcta. El Reglamento (CE) nº 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, en su artículo 19, capítulo II, sección 4, expone determinadas responsabilidades para los explotadores de empresas alimentarias cuando dice:**

- a) Que son los únicos responsables de los elementos nocivos que no aparezcan en el etiquetado de los alimentos distribuidos.
- b) Que se necesitará un análisis toxicológico previo a la distribución de cualquier alimento comercializado.
- c) Que el explotador deberá informar a las autoridades competentes de las medidas adoptadas para prevenir los riesgos del consumidor final, siempre que existan motivos para pensar que alguno de los alimentos comercializados puede ser nocivo para la salud.
- d) Que la responsabilidad será únicamente cuando los requisitos de seguridad sean debidos a la preparación de los alimentos, nunca en las fases de transformación, distribución o importación de estos.

**60. Como establece el Reglamento (CE) n° 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, en su artículo 18, en relación con la trazabilidad:**

- a) Se asegurará únicamente en la transformación de alimentos y piensos, pero nunca en la distribución de estos.
- b) En piensos destinados al consumo animal, no será necesario asegurar la trazabilidad de estos. Únicamente se requerirá el etiquetado en el que se especifique la composición del pienso y su número de registro sanitario.
- c) Las empresas que comercialicen piensos y alimentos notificarán los cambios de composición y de etiquetado a los receptores finales de los productos distribuidos.
- d) Los alimentos y piensos comercializados en la comunidad deberán estar adecuadamente etiquetados o identificados para facilitar su trazabilidad, mediante documentación o información pertinente, de acuerdo con los requisitos de las disposiciones más específicas.