



**Castilla-La Mancha**



**Escuela de  
Administración  
Regional**

# **CUESTIONARIO DE RESPUESTAS ALTERNATIVAS**

**CUERPO SUPERIOR**

**ESCALA SUPERIOR SANITARIOS LOCALES**

**ESPECIALIDAD: FARMACIA**

**ACCESO LIBRE**

**RESOLUCIÓN DE CONVOCATORIA: 05 de diciembre  
de 2024 (D.O.C.M. n.º 244, de 18 de diciembre de 2024)**

**Fecha de examen: 21 de septiembre de 2025**



1. **Según la Constitución Española, ¿cuál de los siguientes derechos se considera un derecho fundamental?**
  - a) Derecho a la vivienda.
  - b) Derecho a la protección de la salud.
  - c) Derecho a la libertad ideológica.
  - d) Derecho a la negociación colectiva.
2. **¿Qué principio interadministrativo obliga a las administraciones a actuar de forma coordinada cuando ejercen competencias sobre un mismo ámbito?**
  - a) Lealtad institucional.
  - b) Eficiencia.
  - c) Confianza legítima.
  - d) Subsidiariedad.
3. **Contra las resoluciones y los actos de trámite, si estos últimos deciden directa o indirectamente el fondo del asunto, determinan la imposibilidad de continuar el procedimiento, producen indefensión o perjuicio irreparable a derechos e intereses legítimos, podrá interponerse:**
  - a) Recurso de alzada exclusivamente.
  - b) Recurso de reposición exclusivamente.
  - c) Recurso de alzada y reposición.
  - d) Recurso extraordinario de revisión.
4. **¿Qué plazo ha de transcurrir para entender desestimada la solicitud de tramitación simplificada de un procedimiento?**
  - a) 5 días.
  - b) 3 días.
  - c) 10 días.
  - d) 15 días.
5. **¿Cómo se denomina el órgano máximo de interpretación, vigilancia y control de lo pactado del VIII Convenio Colectivo para el personal laboral al servicio de la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha?**
  - a) Mesa sectorial.
  - b) Comisión de seguimiento del convenio colectivo.
  - c) Comisión negociadora.
  - d) Comisión paritaria.
6. **En los presupuestos de Castilla la Mancha ¿Cómo se denomina el Capítulo I de los estados de ingresos?**
  - a) Impuestos directos.
  - b) Impuestos indirectos.
  - c) Transferencias corrientes.
  - d) Ingresos patrimoniales.
7. **En materia de subvenciones, ¿cómo se denomina la persona que haya de realizar la actividad que fundamentó su otorgamiento o que se encuentre en la situación que legitima su concesión?**
  - a) Entidad colaboradora.
  - b) Beneficiario.
  - c) Persona interesada.
  - d) Obligado.
8. **El patrimonio monumental, histórico, artístico y arqueológico de la región de Castilla la Mancha es una competencia:**
  - a) Exclusiva.
  - b) Compartida con el Estado.
  - c) De desarrollo legislativo y de ejecución.
  - d) Ejecutiva.

9. **Según el Decreto 105/2023, de 25 de julio, de estructura orgánica y competencias de la Consejería de Sanidad, la vigilancia y control sanitario en materia de productos químicos y biocidas corresponde a la:**
- Dirección General de Planificación, Ordenación e Inspección Sanitaria y Farmacia.
  - Dirección General de Calidad Ambiental.
  - Dirección General de Salud Pública.
  - Dirección General de Medio Natural y Biodiversidad.
10. **De conformidad a la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, el punto de acceso electrónico cuya titularidad corresponda a una Administración Pública, organismo público o entidad de Derecho Público y que permite el acceso a través de internet a la información publicada se denomina:**
- Sede electrónica.
  - Punto de acceso general electrónico de la Administración.
  - Portal de internet.
  - Plataforma de intermediación de datos.
11. **Según la Ley 12/2010, de 18 de noviembre, de igualdad entre mujeres y hombres de Castilla-La Mancha, el Instituto de la Mujer de Castilla-La Mancha elaborará un informe sobre la aplicación de esta Ley:**
- Cada año.
  - Cada dos años.
  - Cada tres años.
  - Cada cuatro años.
12. **Ley Orgánica de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales es la:**
- LO 3/2018, de 3 de diciembre.
  - LO 3/2018, de 5 de diciembre.
  - LO 3/2016, de 3 de diciembre.
  - LO 3/2016, de 5 de diciembre.
13. **¿Cuál de las siguientes es la Ley General de Salud Pública?**
- Ley 4/2012, de 10 de septiembre.
  - Ley 4/2001, de 30 de marzo.
  - Ley 33/2011, de 4 de octubre.
  - Ley 14/2013, de 22 de mayo.
14. **¿Cómo define la OMS la salud?:**
- Estado pleno de bienestar y capacidad de funcionamiento.
  - La ausencia de enfermedad que permite un estado óptimo de bienestar.
  - Estado de completo bienestar físico, mental y social, y no solamente la ausencia de afecciones o enfermedades.
  - La capacidad de funcionamiento vital y ausencia de enfermedades.
15. **Según la Ley general de Salud Pública, la combinación de procedimientos, métodos y herramientas para analizar una norma, plan, programa o proyecto, en relación a sus potenciales efectos en la salud de la población y acerca de la distribución de los mismos, se denomina:**
- Evaluación de impacto en salud
  - Sanidad ambiental
  - Promoción de la salud
  - Prevención de la salud
16. **Señala cuál de las siguientes es una las cuatro líneas estratégicas que contempla el Plan de Salud de Castilla La Mancha Horizonte 2025:**
- Sostenibilidad del sistema sanitario.
  - Confirmación del modelo sanitario organizativo actual.
  - Garantizar el acceso a una asistencia sanitaria universal.
  - Desarrollar un plan de formación específico de vanguardia.

17. **¿En cuántos Áreas de Salud se organiza el Directorio de Servicios Oficiales de Salud Pública en Castilla La Mancha?**
- 8.
  - 9.
  - 10.
  - 7.
18. **La Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria desarrolla y aplica las políticas de la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria sobre:**
- Salud pública y Controles Zoonosarios.
  - Seguridad alimentaria y Salud pública.
  - Etiquetado y Seguridad alimentaria.
  - Salud pública y Seguridad sanitaria.
19. **En la vigilancia epidemiológica de Castilla La Mancha, los nuevos casos de gripe en centros sanitarios con régimen de internamiento, se declararán de manera obligatoria de la siguiente forma:**
- Urgente
  - Individualizada
  - Numérica
  - Puntual
20. **¿En estadística el cociente entre la desviación típica y la media se llama?**
- Coefficiente estándar
  - Coefficiente de variación
  - Coefficiente Beta
  - Coefficiente Alfa
21. **Una de las formas por las que puede transmitirse la giardiasis es:**
- A través de relaciones sexuales.
  - Por contacto directo con secreciones respiratorias.
  - A través de la saliva.
  - A través de heridas contaminadas.
22. **La declaración de brotes o situaciones epidémicas, en Castilla-La Mancha, es:**
- Obligatoria e individualizada
  - Urgente e individualizada
  - Urgente y numérica
  - Obligatoria y urgente
23. **¿Qué sospechas de reacciones adversas a fármacos se deben notificar a la red de Farmacovigilancia en Castilla La Mancha?**
- Exclusivamente sospechas de reacciones adversas leves a cualquier medicamento.
  - Solo los fármacos nuevos en los que se sospeche de una incorrecta manipulación y/o elaboración.
  - Reacciones adversas graves de cualquier medicamento.
  - Únicamente de los fármacos nuevos introducidos en el mercado hace más de cinco años.
24. **¿Cuál es el nombre que recibe en Castilla La Mancha, la aplicación informática que gestiona las inspecciones sanitarias en los establecimientos alimentarios?**
- SIGAS
  - NOMADA
  - SAHAWEB
  - INEA
25. **¿Qué obligación debe cumplir el empresario según la Ley General para la defensa de Consumidores y Usuarios?**
- Garantizar la devolución automática del producto defectuoso.
  - No está obligado a informar si el producto es importado.
  - Entregar el producto sin instrucciones si éstas son obvias.
  - Informar previamente a los consumidores, por medios apropiados, de los riesgos previsibles del uso.

26. **¿Qué consecuencias se aplican a una infracción muy grave según el Estatuto del Consumidor de Castilla La Mancha?**
- Multa de hasta 5.000 €, sin cierre.
  - Multa de 100.001 € a 1.000.000 €, cierre hasta 5 años y pérdida de ayudas.
  - Solo publicación de la sanción en el DOCLM.
  - Advertencia escrita sin multa.
27. **En estadística la probabilidad de cometer un error tipo I se simboliza con la letra**
- Beta
  - Gamma
  - W
  - Alfa
28. **El Reglamento (CE) 178/2002, en su definición de “alimento” incluye:**
- Goma de mascar
  - Piensos
  - Plantas antes de la cosecha
  - Tabaco
29. **Es un órgano de gobierno de la Agencia Española del Medicamento y Productos Sanitarios (AEMPS):**
- El director
  - La Comisión de Control
  - El Comité Técnico de Inspección.
  - El presidente.
30. **Si en el etiquetado de un alimento figura: “un consumo excesivo puede producir efectos laxantes” indica que el alimento contiene:**
- Más de un 5% de ácido glicirrónico añadido.
  - Bebidas con un 15% de cafeína.
  - Más de un 10% de polialcoholes añadidos.
  - Más de un 10% de aspartamo.
31. **La marca de garantía para distinguir en el mercado los productos agroalimentarios que se produzcan, elaboren o transformen en el territorio de Castilla La Mancha, se denomina:**
- Campo y Alma
  - De la Tierra a la Mesa.
  - Oso y Madroño.
  - Los Pedroches.
32. **¿Cuál de las siguientes es una actuación sanitaria básica del sistema de salud según la Ley General de Sanidad?**
- La certificación de productos.
  - La promoción privada de la salud.
  - La educación sanitaria.
  - La compra de medicamentos.
33. **En demografía sanitaria, ¿a qué morfología de pirámide de población se corresponde una población estacionaria?**
- Pagoda
  - Campana
  - Bulbo
  - Globo
34. **La memoria de actividades de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición será presentada ante:**
- El Senado y al Gobierno de la Nación.
  - Las Cortes Generales, al Gobierno de la Nación y a los Gobiernos de las Comunidades Autónomas.
  - El Consejo de Ministros, los Gobiernos de las Comunidades Autónomas y Corporaciones Locales.
  - El Ministerio de Sanidad y los servicios de salud de las Comunidades Autónomas.

35. **¿Cuál es el órgano de la Agencia Española de seguridad alimentaria encargado de establecer mecanismos eficaces de coordinación y cooperación entre las Administraciones públicas con competencias en materia de seguridad alimentaria?**
- El Consejo de Dirección
  - El Consejo Consultivo
  - La Comisión Institucional
  - El Comité Científico
36. **¿Cuál de las siguientes recomendaciones promueve la dieta mediterránea, como patrón de dieta saludable?**
- El aceite de coco es muy nutritivo y por tanto el más recomendable.
  - El uso de aceite de palma al ser de origen vegetal.
  - El consumo de tocino como grasa energética.
  - El uso del aceite de oliva como grasa principal para preparar las comidas
37. **¿Cuál de las siguientes, es una de las medidas especiales dirigidas al ámbito escolar, conforme la Ley de Seguridad Alimentaria?**
- Los centros escolares proporcionarán a las familias, los menús servidos que serán accesible a personas con cualquier tipo de discapacidad, cuando así se requiera.
  - Las escuelas infantiles serán espacios favorables para realizar publicidad sobre alimentos.
  - No se permitirá la realización de menús especiales.
  - Las autoridades educativas competentes promoverán el uso del comedor para controlar la alimentación de la población infantil.
38. **¿Qué recomienda sobre consumo o actividad diaria la pirámide NAOS?**
- Nadar cada día.
  - Consumir pescado diariamente.
  - Ver la televisión diariamente.
  - Consumir diariamente lácteos.
39. **¿Quién ocupa la vicepresidencia del observatorio de la nutrición y estudio de la obesidad?**
- La persona responsable de la coordinación de la Estrategia NAOS.
  - La persona titular de la Dirección General de Salud Pública del ministerio de Sanidad.
  - La persona que ocupa la presidencia del consejo de universidades.
  - La persona titular de la Dirección Ejecutiva de la AESAN
40. **¿Quién establece los criterios para las campañas de promoción alimentaria, educación nutricional en un centro escolar?**
- Las industrias.
  - AESAN.
  - Autoridades sanitarias.
  - Autoridades educativas.
41. **¿La base de Datos de Composición de Alimentos, en base a que datos se ha construido?**
- En Base a los estándares europeos.
  - En base a estándares de la Asociación de cocina de mediterránea (Italia, Túnez, Grecia, Croacia y España).
  - En base a las tablas de la Universidad Complutense.
  - En base a las tablas de Harvard.
42. **En seguridad alimentaria el riesgo resultante de una incrementada exposición o susceptibilidad frente a un factor desconocido hasta el momento, o bien el asociado a un incremento en la exposición frente a un peligro ya identificado se corresponde con:**
- Riesgo alimentario de nivel I
  - Riesgo emergente
  - Riesgo preferente
  - Riesgo relativo
43. **Las políticas de seguridad alimentaria de las distintas Administraciones Públicas deberán basarse en el proceso de:**
- Análisis del riesgo
  - Trazabilidad
  - Determinación del riesgo
  - Gestión del riesgo

44. **El proceso formado por tres elementos interrelacionados: determinación del riesgo, gestión del riesgo y comunicación del riesgo, se denomina:**
- Ponderación del riesgo.
  - Análisis del riesgo.
  - Caracterización del riesgo.
  - Análisis del factor de peligro.
45. **El sistema de alerta rápida de alimentos se establece en:**
- Reglamento 852/2004
  - Reglamento 853/2004
  - Reglamento 854/2004
  - Reglamento 178/2002
46. **Cuál de los siguientes establecimientos deberán estar inscritos en el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Castilla-La Mancha.**
- Un vehículo que realiza venta ambulante.
  - El responsable de notificar Complementos alimenticios.
  - Una panadería que elabora sus productos y los vende en la propia tienda y marginalmente distribuye a otro operador
  - Una panadería que elabora los productos y los vende a un almacén distribuidor mayoritariamente.
47. **El reglamento (UE) 2017/625, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios NO establece normas relativas, a:**
- La financiación de los controles oficiales.
  - La financiación de la industria alimentaria.
  - La realización de los controles de la Comisión en los Estados miembros.
  - La realización de los controles de la Comisión en terceros países.
48. **El reglamento (CE) 178/2002 define “todo agente biológico, químico o físico presente en un alimento o en un pienso, o toda condición biológica, química o física de un alimento o un pienso que pueda causar un efecto perjudicial para la salud” como:**
- Determinación del riesgo
  - Factor de peligro
  - Riesgo
  - Gestión del riesgo
49. **De las siguientes afirmaciones en relación a las Guías de Buenas prácticas de higiene Nacionales, ¿Cuál es correcta?**
- Se elaborarán exclusivamente por la producción primaria.
  - Se elaborarán exclusivamente por sectores de productos transformados.
  - Se elaborarán y serán difundidas por la industria alimentaria.
  - Las elaborarán los servicios oficiales que supervisan el sector correspondiente.
50. **Según el Reglamento (CE) 852/2004, los límites críticos se establecen en:**
- Los procedimientos de vigilancia
  - Los puntos de control crítico
  - El análisis de riesgo
  - Los procedimientos de verificación
51. **En la norma UNE-EN ISO/IEC 17025:2017 el apartado que detalla “Aseguramiento de la calidad”, está incluido en:**
- Requisitos relativos a la estructura
  - Requisitos relativos a los recursos
  - Requisitos del proceso
  - Requisitos relativos al sistema de gestión
52. **¿Qué Reglamento obliga a implantar sistemas de autocontrol basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico en los establecimientos alimentarios?**
- Reglamento delegado 2016/127 que complementa el Reglamento (UE) nº 609/2013.
  - Reglamento (UE) nº 609/2013
  - Reglamento nº 852/2004 de higiene de los productos.
  - Reglamento delegado (UE) 2017/1798.

53. **Según el Reglamento (CE) 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, ¿qué afirmación es correcta respecto al criterio de seguridad alimentaria?**
- Es aplicable a los productos comercializados.
  - Criterio que indica el funcionamiento aceptable del proceso de producción
  - El Recuento de colonias aerobias son un microorganismo a analizar para una categoría de alimentos
  - Enterobacteriaceae son un microorganismo a analizar para una categoría de alimento
54. **La excepción temporal a la condición de acreditación obligatoria de los laboratorios oficiales, tendrá un carácter temporal según la legislación vigente, por un periodo de:**
- Un año no renovable
  - Como máximo de 3 años
  - Un año renovable
  - No se puede excepcionar el requisito de acreditación
55. **Conforme al Reglamento de ejecución (UE) N.º 828/2014 ¿Cuándo podrá utilizarse la declaración “SIN GLUTEN” tal como se venden los alimentos al consumidor final?**
- Cuando no contengan más de 10 mg/kg de gluten
  - Cuando no contengan más de 5 mg/kg de gluten
  - Cuando no contengan más de 20 mg/kg de gluten
  - Cuando no contengan más de 0,5 mg/kg de gluten
56. **En un laboratorio de Salud Pública de Castilla la Mancha acreditado, los informes de resultados deben cumplir los requisitos definidos en la norma:**
- UNE EN ISO 17034:2017
  - UNE EN ISO 17025:2017
  - UNE EN ISO 17011:2017
  - UNE EN ISO 17059:2020
57. **¿Qué es una “notificación de información para seguimiento”, en el sistema de alertas en el iRASFF?**
- Una notificación de información relacionada con un producto que se comercializa o podría comercializarse en otro país perteneciente a la red RASFF
  - Se refiere a un producto que no ha sido comercializado.
  - Una notificación que contiene información adicional con respecto a una notificación original;
  - Se realiza para un rechazo de un lote en frontera.
58. **Un insecticida para uso por el público en general, cuya sustancia activa es un piretroide:**
- No precisa ser autorizado, puesto que sus efectos sobre la salud no van a ser relevantes
  - Precisa autorización sólo en el caso de que, por la concentración de la sustancia activa, se clasifique como tóxico o muy tóxico
  - Necesita autorización para su puesta en el mercado
  - Necesita únicamente comunicación del responsable de su puesta en el mercado, al Ministerio de Sanidad
59. **El proceso de reducción del contenido de agua de los alimentos mediante congelación y sublimación de la misma se define como:**
- Deshidratación
  - Pasteurización
  - Desecación
  - Liofilización
60. **En la caracterización del aceite de oliva, la determinación de las características organolépticas se realiza en:**
- Aceite de oliva refinado
  - Aceite de oliva virgen extra.
  - Aceite de orujo de oliva refinado.
  - Aceite de orujo de oliva
61. **La miel obtenida mediante compresión de los panales, sin larvas, con o sin aplicación de calor moderado, de hasta un máximo de 45°C es**
- Miel escurrida
  - Miel centrifuga
  - Miel prensada
  - Miel en panal

- 62. Según la RTS para la elaboración, distribución y comercio de Helados, el pH de los helados no pasteurizados, es:**
- a)  $\leq 7$
  - b)  $\leq 6$
  - c)  $\leq 6,5$
  - d)  $\leq 5,5$ .
- 63. En el Real Decreto 677/2016, de 16 de diciembre, por el que se aprueba la norma de calidad para las harinas, las sémolas y otros productos de la molienda de los cereales, indica cual es correcta:**
- a) La humedad de los granos será menor o igual al 14 por ciento en el momento de la recepción de la mercancía.
  - b) La materia prima son los granos de los cereales, que deberán ser sanos, leales y comerciales, exentos de olores extraños y depredadores vivos en todas sus fases de desarrollo
  - c) La humedad de los granos será mayor o igual al 15 por ciento en el momento de la recepción de la mercancía
  - d) La humedad de los granos será menor o igual al 15 por ciento en el momento de la expedición de la mercancía
- 64. El grado alcohólico de una bebida, se determinará a una temperatura de:**
- a) 20°C
  - b) 25°C
  - c) 30°C
  - d) 18°C
- 65. ¿Cómo sería la forma correcta para vender un alimento sustitutivo de la dieta completa para el control del peso, de las que se citan a continuación?**
- a) En un comercio minorista a granel.
  - b) Exclusivamente en clínicas de adelgazamiento en dosis unitarias que se fraccionarán en la clínica.
  - c) Exclusivamente se venderán en los hospitales vendiendo a cada consumidor los gramos que necesite.
  - d) En un comercio minorista como un alimento envasado
- 66. ¿Cuál de los siguientes alimentos se encuentra dentro del ámbito de aplicación del Reglamento (UE) N.º 609/2013?**
- a) Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles.
  - b) Preparados para deportistas.
  - c) Alimentos para diabéticos.
  - d) Complementos alimenticios
- 67. Los operadores de empresa alimentaria que ponen en el mercado productos de la pesca de acuerdo al RE (CE) N.º 853/2004, estos deben garantizar que no se superen los límites de:**
- a) Histamina.
  - b) Patulina.
  - c) Ocratoxina A.
  - d) Histidina
- 68. El tratamiento por el que se garantiza la estabilidad del producto hasta la venta al público al someter los alimentos frescos, tratados con salmuera o que han sufrido una fermentación láctica a la acción del vinagre o ácido acético de origen vínico, con o sin adicción de sal, azúcares u otros condimentos, es:**
- a) Encurtido.
  - b) Deshidratación.
  - c) Envero
  - d) Pasteurización
- 69. De las siguientes especies de setas cultivadas, ¿Cuáles se pueden comercializar en fresco?:**
- a) Morchella spp.
  - b) Amanita phalloides.
  - c) Boletus satanas.
  - d) Agaricus bisporus

- 70. Según la legislación vigente, se considera “café soluble descafeinado”, aquel que presenta una concentración máxima de cafeína de:**
- 0,12 %
  - 0,50%
  - 0,3%
  - 1%
- 71. Es una manipulación permitida en las aguas minerales naturales y de manantial.**
- Comercializar aguas procedentes del mismo manantial o captación subterránea, bajo distintas denominaciones comerciales.
  - La distribución del agua en envases que no sean los destinados al consumidor final.
  - La eliminación total o parcial del anhídrido carbónico libre por procedimientos exclusivamente físicos.
  - Transportar el agua desde la captación a la planta de envasado por medios distintos de la conducción cerrada y continua.
- 72. ¿Cuál de los siguientes alimentos tiene establecidos límites máximos para patulina, conforme al Reglamento (UE) 2023/915?**
- Cereales.
  - Verduras en general.
  - Alimentos infantiles.
  - Zumos procedentes de los cítricos.
- 73. La horchata de chufa sometida a un proceso tecnológico que suprima o transforme, total o parcialmente su contenido de almidón y procesada mediante un tratamiento térmico que asegure la destrucción de los gérmenes patógenos y la mayoría de la flora banal, se denomina:**
- Horchata de chufa concentrada.
  - Horchata de chufa natural.
  - Horchata de chufa pasteurizada.
  - Horchata UHT.
- 74. Respecto a las aflatoxinas en España, que afirmación es correcta:**
- Los alimentos que cumplan los límites máximos establecidos no se mezclarán con alimentos que superen estos límites máximos
  - Los alimentos que cumplan los límites máximos establecidos se pueden mezclar con alimentos que superen estos límites máximos, siempre que la suma de aflatoxinas no supere los límites máximos establecidos
  - Los límites máximos establecidos en el anexo I, salvo disposición en contrario en dicho anexo, se aplicarán a los alimentos antes de la salida del almacén y a la parte comestible del alimento de que se trate.
  - La aflatoxina no es un contaminante.
- 75. ¿Qué enzimas se encuentran en el ámbito de aplicación del Reglamento 1332/2008?**
- Enzimas con fines nutritivos.
  - Enzimas con fines digestivos.
  - Pectinasas, en producción industrial de jugos de frutas y vegetales.
  - Enzimas utilizadas en la producción de auxiliares tecnológicos.
- 76. ¿Cuál de las siguientes sustancias es un aditivo?**
- Inulina.
  - Plasma sanguíneo.
  - Dextrina blanca.
  - Riboflavina.
- 77. Según la legislación vigente, los establecimientos de comercio al por menor, podrán usar huevo crudo para elaborar alimentos cuando se sometan a un tratamiento térmico que alcance en el centro del producto:**
- Una temperatura igual o superior a 70°C durante 2 segundos.
  - Una temperatura igual o superior a 70°C durante 1 segundo.
  - Una temperatura igual o superior a 63°C durante 2 segundos y se sirvan para su consumo inmediato.
  - Una temperatura igual o superior a 63°C durante 1 segundo y se sirvan para su consumo inmediato.

78. **Conforme al Reglamento 1333/2008, ¿Cuál de los siguientes alimentos podrán presentar un determinado aditivo, no autorizado en su grupo, en virtud del principio de transferencia?**
- Mantequilla.
  - Té en hojas sin aromatizar.
  - Alimentos para lactantes.
  - Morcilla.
79. **En el ámbito de la Calidad Sanitaria de las Aguas, el sistema de información nacional de aguas de baño es:**
- NAYADE
  - SINAC
  - SILOE
  - HEBAR
80. **Según el Plan Estratégico de Salud y Medio Ambiente (2022-2026) la segunda causa de cáncer de pulmón y la primera en las personas no fumadoras, es:**
- El monóxido de carbono
  - El ozono
  - Ser fumador pasivo
  - El radón
81. **Según la norma de aguas de consumo, el lugar donde un operador de una parte de la zona de abastecimiento entrega el agua al operador de la siguiente parte de la misma o al usuario, es:**
- Punto de entrega
  - Punto de contacto
  - Punto de muestreo
  - Punto de captación
82. **El abastecimiento de agua potable a domicilio es competencia de:**
- Consejería de Sanidad
  - Agencia del agua
  - Consejería de desarrollo sostenible
  - Municipio
83. **Las aguas minerales naturales deberán incluir en su etiquetado la indicación no adecuada para el consumo regular de los lactantes y niños menores de siete años cuando la concentración de flúor sea superior a:**
- 1 mg/L
  - 1.5 mg/L
  - 0.8 mg/L
  - 0.5 mg/L
84. **En las aguas de manantial envasadas, con menos de 50 mg/l de residuo seco, en el etiquetado:**
- Está autorizada la mención "De mineralización débil"
  - Está autorizada la mención "De mineralización media"
  - Está autorizada la mención "De mineralización fuerte"
  - No está autorizada ninguna mención
85. **En relación a las aguas de baño, las fechas de muestreo deberán distribuirse a lo largo de toda la temporada de baño y el intervalo entre las fechas de muestreo nunca excederá de:**
- Un mes
  - Quince días
  - Una semana
  - Diez días
86. **Una de las clasificaciones de las aguas de baño, para un periodo no menor a una temporada completa, puede ser de calidad:**
- Idónea
  - Adecuada
  - Favorable
  - Excelente

- 87. En Castilla-La Mancha, en control periódico del agua de las piscinas de uso público será:**
- Diario
  - Semanal
  - Quincenal
  - Mensual
- 88. El principal riesgo de irradiación externa de origen artificial lo constituyen:**
- Las radiaciones alfa.
  - El radón
  - Los rayos X
  - Las radiaciones beta
- 89. Señala la respuesta correcta en relación a la Red de Control y Vigilancia de Calidad de aire de Castilla-La Mancha**
- La Red está formada en la actualidad por 13 estaciones fijas y 2 móviles de control y vigilancia de la calidad del aire
  - La Red está formada en la actualidad por 10 estaciones fijas y 2 móviles de control y vigilancia de la calidad del aire
  - La Red está formada en la actualidad por 11 estaciones fijas y 2 móviles de control y vigilancia de la calidad del aire
  - La Red está formada en la actualidad por 8 estaciones fijas y 2 móviles de control y vigilancia de la calidad del aire
- 90. En el Reglamento sobre biocidas, los productos empleados para la protección de la madera se incluyen en el grupo principal:**
- Grupo principal 1: Desinfectantes
  - Grupo principal 2: Conservantes
  - Grupo principal 3: Plaguicidas
  - Grupo principal 4: otros biocidas
- 91. El responsable técnico de servicios biocidas, deberá asumir las siguientes funciones, indica la respuesta que NO es correcta:**
- Asumir la responsabilidad de la realización del diagnóstico de situación antes de iniciar cualquier tratamiento químico, justificándolo en caso de que no proceda dicho diagnóstico.
  - Supervisar la gestión de los riesgos y definir las medidas necesarias a adoptar de protección personal, de la salud pública y del medio. Será el responsable de la comunicación de los riesgos inherentes al servicio.
  - Servir de interlocutor con las autoridades competentes en los asuntos de carácter técnico, sin perjuicio de la representación legal de la empresa, o de su delegación en otro responsable técnico, si procede.
  - Aplicar los tratamientos adecuados según el tipo de instalación.
- 92. Si se utiliza bromadiolona, brodifacoum o difenacoum, se trata de un tratamiento de:**
- Desodorización
  - Desinsectación
  - Desratización
  - Desinfección
- 93. Indicar la respuesta correcta la transmisión de sobre la legionelosis:**
- Es una zoonosis
  - Se trasmite de persona a persona
  - Se transmite por la ingesta de alimentos, incluida el agua de consumo
  - Se transmite por las instalación que utilizan agua y producen aerosolización
- 94. El Real Decreto sobre prevención y control de la legionelosis, define el conjunto de actividades que son el resultado de una evaluación del riesgo, como:**
- Plan de Prevención y Control de Legionella
  - Plan Sanitario frente a Legionella
  - Programa de mantenimiento y revisión de instalaciones y equipos
  - Programa de autocontrol de instalaciones de riesgo de legionelosis

95. **Se deberá parar el funcionamiento de una torre de refrigeración y vaciar el sistema en su caso, cuando el recuento de *Legionella* spp (unidades formadoras de colonias por litro de agua) sea:**
- $\geq 100$  y  $< 500$  UFC/L
  - $\geq 500$  y  $< 1.000$  UFC/L
  - $\geq 1.000$  y  $< 5.00$  UFC/L
  - $\geq 10.000$
96. **El valor de hierro total (mg/L) como parámetro de calidad de agua en el caso de condensadores evaporativos deberá ser:**
- Inferior a 2 mg/L
  - Inferior a 1.2 mg/L
  - Inferior a 12 mg/L
  - Inferior a 20 mg/L
97. **Según el Reglamento REACH la importación de un producto se considerará:**
- Fabricación
  - Distribución
  - Comercialización
  - Notificación
98. **El Reglamento 1272/2008, conocido como CLP, define la palabra de advertencia utilizada para indicar las categorías de peligro menos graves como:**
- Atención
  - Peligro
  - Advertencia
  - Prudencia
99. **El documento de carácter informativo que los centros de bronceados presentaran a la firma de los usuarios antes de ser sometidos a la exposición de los aparatos UV debe contener los siguientes aspectos excepto**
- Deben tomarse las precauciones necesarias en los periodos de tratamiento con ciertos medicamentos entre otros, antibióticos, somníferos, antidepresivos
  - Es recomendable usar gafas de protección frente las radiaciones ultravioletas emitidas por los aparatos de bronceado
  - Las radiaciones de UV pueden ser especialmente peligrosas en usuarios de piel muy blanca
  - No deben ser utilizados por personas que hayan tenido cáncer de piel o condiciones que predispongan a dicho cáncer
100. **¿Cuál de los siguientes establecimientos o servicios tiene obligación de inscribirse en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas de Castilla La Mancha (ROESB)?**
- Establecimiento en el que se comercializan insecticidas de uso por el público en general.
  - Establecimiento que fabrica productos biocidas tipo 3
  - Servicio de aplicación, de carácter corporativo, que utiliza productos biocidas de los tipos 14 y 18
  - Establecimiento que almacena desinfectantes de uso en ambientes quirúrgicos
101. **¿Cómo se perfeccionan los contratos basados en un acuerdo marco?**
- Por el mutuo acuerdo de las partes.
  - Conforme establezca la legislación por la que se rijan.
  - Con su formalización.
  - Con su adjudicación.
102. **¿Cuántos representantes de las Organizaciones Empresariales forman parte del Consejo de Salud de Castilla La Mancha como vocales?**
- Cuatro
  - Uno
  - Ninguno
  - Dos
103. **De acuerdo al Reglamento (CE) 852/2004, cuál de los siguientes NO es un principio del APPCC:**
- Detectar cualquier peligro que deba evitarse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables
  - Establecer y aplicar procedimientos de vigilancia efectivos de los límites críticos
  - Establecer medidas correctivas cuando la vigilancia indique que un punto de control crítico no está controlado
  - Elaborar documentos y registros

- 104. Qué color identifica los embalajes para el transporte de huevos industriales y que indicaciones deben figurar en el embalaje**
- a) Precinto de color rojo y las palabras “huevos industriales” en letras mayúsculas de 2 cm de altura
  - b) Precinto de color amarillo y las palabras “huevos industriales” en letras mayúsculas de 3 cm de altura
  - c) Precinto de color rojo y las palabras “huevos industriales” en letras mayúsculas de 1 cm de altura
  - d) Precinto de color verde y las palabras “huevos industriales” en letras mayúsculas de 2 cm de altura
- 105. La frecuencia mínima de muestreo de legionella en instalaciones con sistema de agua climatizada será:**
- a) Trimestral
  - b) Anual
  - c) Mensual
  - d) Semestral

## INSTRUCCIONES:

- **No abra este cuestionario** hasta que se le indique.
- Utilice **bolígrafo negro o azul**. Lea detenidamente antes de comenzar las instrucciones que figuran al dorso de la “Hoja de Examen”.
- Todas las preguntas de este cuestionario tienen el mismo valor y una sola respuesta correcta.
- Compruebe siempre que el número de respuesta que señale en la “Hoja de Examen” es el que corresponde con el número de pregunta del cuestionario.
- Este cuestionario consta de **100 preguntas más 5 de reserva**. Las preguntas de este cuestionario deben ser contestadas en la “Hoja de Examen”.
- **Las respuestas deberán ser marcadas** en la “Hoja de Examen” teniendo en cuenta tanto estas instrucciones como las contenidas en la propia “Hoja de Examen”.
- El tiempo de realización de este ejercicio es de **120 minutos**.
- En la “Hoja de Examen” **no deberá anotar ninguna otra marca o señal** distinta de las necesarias para contestar el ejercicio.
- Este cuestionario puede utilizarse en su totalidad como borrador.
- **No olvide firmar** la “Hoja de Examen” en el lugar reservado al efecto.

