

# **ACLARACIÓN DE LA JUNTA DE PERSONAL SOBRE LOS TEST SUBIDOS COMO MATERIAL DE ESTUDIO.**

La Junta de Personal del Ayuntamiento de València quiere aclarar que los tests que se adjuntan como material de estudio han sido aportados desinteresadamente por personas voluntarias y que los miembros de esta Junta de Personal se han encargado de:

- Recibir y recopilar los tests.
- Editarlos para homogeneizar el formato.
- Subirlos a la web municipal como material de estudio público ante los próximos procesos selectivos.

**Por lo tanto, queremos manifestar que no nos hacemos responsables del contenido, exactitud o actualización, así como el origen de los tests aportados.**

Desde la Junta de Personal queremos agradecer las aportaciones realizadas.



**AJUNTAMENT DE VALENCIA**  
**JUNTA DE PERSONAL**

## SUPUESTO PRÁCTICO 1 VETERINARIO/A

Tras generarse el correspondiente expediente administrativo por una instancia de un ciudadano en el que se informa de la presencia de un perro que supuestamente no está recibiendo los cuidados necesarios en una vivienda de la ciudad de Valencia los técnicos veterinarios se desplazan a la misma para realizar la correspondiente inspección en la dirección facilitada en la propia instancia.

1. **P1 En cuanto a las medidas del chip que debe portar el animal, éstas deben ser:**
  - a) Inferior a 12 milímetros de largo y 2,5 milímetros de ancho y su peso será inferior a 80 miligramos.
  - b) Inferior a 10 milímetros de largo y 2,5 milímetros de ancho y su peso será inferior a 60 miligramos.
  - c) Inferior a 12 milímetros de largo y 2 milímetros de ancho y su peso será inferior a 60 miligramos.
  
2. **P1 ¿Qué debe constar como mínimo, entre otra información, en el pasaporte sanitario del can?**
  - a) La vacunación antirrábica.
  - b) Fecha de adquisición del animal.
  - c) A y B son correctas.
  
3. **P1 El can tiene la documentación y tratamientos obligatorios en regla pero se le observan síntomas compatibles con leishmaniosis. ¿Qué parásito y que vector se atribuyen generalmente a su contagio en canes?**
  - a) Leishmania infantum por picadura de mosquito flebotomo.
  - b) Leishmania infantum por picadura de mosquito culicoide.
  - c) Leishmania infantum por picadura de garrapata.
  
4. **P1 En relación al virus causante de la rabia:**
  - a) Es un virus ADN de la familia Coronaviridae.
  - b) Es un virus ADN de la familia Rhabdoviridae.
  - c) Es un virus ARN de la familia Rhabdoviridae.
  
5. **P1 Como tratamiento obligatorio de la rabia se regula su vacunación en perros:**
  - a) Antes de las 12 semanas en animales con edad superior a las 3 semanas.
  - b) Antes de las 16 semanas en animales con edad superior a las 12 semanas.
  - c) No hay pautadas edades mínimas en perros.
  
6. **P1 El pasaporte se expedirá, de forma general, para los perros:**
  - a) Dentro de los seis primeros meses de vida del animal.
  - b) Dentro de los tres primeros meses de vida del animal.
  - c) Dentro de los doce primeros meses de vida del animal.
  
7. **P1 Son consideradas enfermedades de declaración obligatoria, según la ORDEN 3/2016, de 4 de marzo de 2016, de la Consellería de Agricultura, Medio Ambiente, Cambio Climático y Desarrollo Rural, por la que se regulan los tratamientos sanitarios**

## SUPUESTO PRÁCTICO 1 VETERINARIO/A

**obligatorios, los modelos de cartilla sanitaria para los animales de compañía y se crea la red de vigilancia epizootiológica en la Comunitat Valenciana, entre otras:**

- a) Ehrlichiosis.
- b) Rickettsiosis.
- c) A y B son correctas.

- 8. P1 Según el plan de contingencia de la rabia del Ministerio de Medio Ambiente, rural y marino, el periodo de incubación del virus de la rabia canina es de:**
- a) Habitualmente de 4 a 8 semanas.
  - b) 15 días.
  - c) De 2 a 3 semanas.
- 9. P1 Según el plan de contingencia de la rabia del Ministerio de Medio Ambiente, rural y marino, en su protocolo de actuación en caso de aparición de rabia terrestre en España, define el nivel 1 de alerta como:**
- a) Aparición de casos secundarios en animales domésticos.
  - b) Detección de caso de rabia.
  - c) Extensión de la enfermedad en animales salvajes.
- 10. P1 Tras comprobar el estado sanitario del animal, se comprueba que el animal no está identificado porque no ha cumplido la edad mínima para su identificación según normativa. ¿Cuál es esta edad mínima?**
- a) 12 meses.
  - b) 6 meses.
  - c) 3 meses.
- 11. P1 Tras permitir el acceso a la vivienda se comprueba la existencia de un can, un felino y dos cobayas. ¿Qué haría como técnico de entre las situaciones siguientes?**
- a) Informar al ciudadano que el máximo número de animales por vivienda es de cinco animales.
  - b) Informar al ciudadano de que la tenencia de cobayas está prohibida.
  - c) Comprobar el bienestar y la documentación, en su caso, de todos los animales presentes en la vivienda.
- 12. P1 Tras permitir el acceso a la vivienda, se comprueba la presencia de un Can macho y un Can hembra en la vivienda. ¿Qué haría como técnico de entre las siguientes situaciones?**
- a) Informar de que actualmente no es necesario esterilizar a ninguno de los dos sexos en caso de no poder ejercer control reproductivo de los animales.
  - b) Informar de la necesidad de esterilizar a los dos sexos en caso de no poder ejercer control reproductivo de los animales.
  - c) Informar de la necesidad de esterilizar a uno de los sexos en caso de no poder ejercer control reproductivo de los animales.
- 13. P1 Tras permitir el acceso a la vivienda, se comprueba que el Can tiene una mutilación en las orejas. ¿Qué haría como técnico de entre las siguientes situaciones?**
- a) Solicitar informe del ayuntamiento en el que resida que acredite las necesidades médico quirúrgicas, siempre que sea necesario para mantener la salud del animal.

## SUPUESTO PRÁCTICO 1 VETERINARIO/A

- b) Solicitar informe de un veterinario colegiado que acredite las necesidades médico quirúrgicas, siempre que sea necesario para mantener la salud del animal.
- c) Solicitar informe del criador donde ha comprado el animal que acredite las necesidades médico quirúrgicas, siempre que sea necesario para mantener la salud del animal.

**14. P1 Tras permitir el acceso a la vivienda, se comprueba que el propietario no puede garantizar el dar al can los cuidados y tratamientos necesarios que garanticen su bienestar debido a la situación de vulnerabilidad socio económica del propietario. ¿Qué haría como técnico de entre las siguientes situaciones?**

- a) Proponer al propietario que solicite recogida o acogida del animal por parte del Ayuntamiento.
- b) Retirada del can e inicio de procedimiento sancionador.
- c) A y B son correctas.

**15. P1 En cuanto a los plazos de identificación y cambio de titularidad de los canes:**

- a) Se establece el plazo máximo de diez días hábiles desde la identificación para la comunicación del alta o inscripción en el Registro Supramunicipal de Identificación de Animales de Compañía de la Comunitat Valenciana.
- b) Se establece el plazo máximo de dos días hábiles desde la identificación para la comunicación del alta o inscripción en el Registro Supramunicipal de Identificación de Animales de Compañía de la Comunitat Valenciana.
- c) Se establece el plazo máximo de tres días hábiles desde la identificación para la comunicación del alta o inscripción en el Registro Supramunicipal de Identificación de Animales de Compañía de la Comunitat Valenciana.

**16. P1 Entre las obligaciones de las personas responsables legales y temporales de animales de compañía se encuentra:**

- a) Proporcionar a los animales solamente aquellos tratamientos preventivos que se declaren obligatorios que sean esenciales para mantener su buen estado de salud.
- b) Proporcionar a los animales aquellos tratamientos preventivos que se declaren obligatorios, así como cualquier otro tipo de tratamiento veterinario preventivo, paliativo o curativo que sea esencial para mantener su buen estado de salud.
- c) Proporcionar a los animales solamente aquellos tratamientos veterinarios preventivos que se declaren recomendados, paliativos o curativos que sean esenciales para mantener su buen estado de salud.

**17. P1 En relación a las prohibiciones en cuanto a los animales de compañía. Queda prohibido entre otros:**

- a) Mantener a los animales de compañía atados, enjaulados en instalaciones indebidas o en cualquier condición inadecuada para sus necesidades fisiológicas y etológicas, según la raza y la especie.
- b) Mantener a los animales de compañía atados permanentemente, enjaulados en instalaciones indebidas o en cualquier condición inadecuada para sus necesidades fisiológicas y etológicas, según la raza y la especie.
- c) Mantener a los animales de compañía encadenados, enjaulados en instalaciones indebidas o en cualquier condición inadecuada para sus necesidades fisiológicas y etológicas, según la raza y la especie.

- 18. P1 Se define como maltrato de animal de compañía, según la Ley 2/2023, de 13 de marzo, de Protección, Bienestar y Tenencia de animales de compañía y otras medidas de bienestar animal:**
- a) Conducta por la cual, por cualquier medio o procedimiento, se ejerce una acción u omisión o comportamiento violento sobre un animal que provoque lesiones que menoscaben gravemente su salud, excepto las posibles lesiones que pudieran sufrir los animales de compañía que hacen tareas o actividades específicas en el ejercicio de sus funciones específicas, o que lo someten a explotación sexual.
  - b) Conducta por la cual, por cualquier medio o procedimiento, se ejerce una acción u omisión o comportamiento violento sobre un animal que provoque lesiones que menoscaben gravemente su salud, excepto las posibles lesiones que pudieran sufrir los animales de compañía que hacen tareas o actividades específicas en el ejercicio de sus funciones específicas, o que lo someten a explotación sexual, o abandono en condiciones en las cuales pueda peligrar su vida o integridad.
  - c) Conducta por la cual, por cualquier medio o procedimiento, se ejerce una acción u omisión o comportamiento violento sobre un animal que provoque lesiones que menoscaben gravemente su salud, o que lo someten a explotación sexual, o abandono en condiciones en las cuales pueda peligrar su vida o integridad.
- 19. P1 Se define como animal de compañía, según la Ley 2/2023, de 13 de marzo, de Protección, Bienestar y Tenencia de animales de compañía y otras medidas de bienestar animal:**
- a) Aquellos animales que conviven con las personas y/o dependen de estas, con fines fundamentalmente de compañía, de ocio, educativas o que hacen tareas o actividades específicas, independientemente de la especie y siempre que su tenencia no tenga como destino el consumo o aprovechamiento de sus producciones. A efectos de esta ley se incluyen todos los animales de la especie canina, felina, y mustélidos domésticos, independientemente del fin al que se destinan o el lugar donde habitan.
  - b) Aquellos animales que conviven con las personas y/o dependen de estas, con fines fundamentalmente de compañía, de ocio, educativas o que hacen tareas o actividades específicas, independientemente de la especie y siempre que su tenencia no tenga como destino el consumo o aprovechamiento de sus producciones. A efectos de esta ley se incluyen todos los animales de la especie canina, independientemente del fin al que se destinan o el lugar donde habitan.
  - c) Aquellos animales que conviven con las personas y/o dependen de estas, con fines solamente de compañía y siempre que su tenencia no tenga como destino el consumo o aprovechamiento de sus producciones. A efectos de esta ley se incluyen todos los animales de la especie canina, felina, y mustélidos domésticos, independientemente del fin al que se destinan o el lugar donde habitan.
- 20. P1 Se considera obligación correspondiente exclusivamente a las personas responsables legales de los animales de compañía según la Ley 2/2023, de 13 de marzo, de Protección, Bienestar y Tenencia de animales de compañía y otras medidas de bienestar animal, entre otras, identificar a los animales que la normativa considera obligatorio mediante el procedimiento establecido y comunicar el extravío, sustracción o muerte de los animales al Registro Valenciano de Identificación de Animales de Compañía en un plazo máximo de:**
- a) Veinticuatro horas.
  - b) Cuarenta y ocho horas.
  - c) Setenta y dos horas.

## SUPUESTO PRÁCTICO 2 VETERINARIO

Tras generarse el correspondiente expediente administrativo por una instancia de un ciudadano en el que se informa de la presencia de un perro potencialmente peligroso del que se sospecha que no cumple con los requisitos para su tenencia en una vivienda de la ciudad de Valencia los técnicos veterinarios se desplazan a la misma para realizar la correspondiente comprobación en la dirección facilitada en la propia instancia.

1. **P2 ¿Qué documentación de entre la siguiente es requisito necesario para la tenencia de animales potencialmente peligrosos?**
  - a) Seguro de responsabilidad civil por daños a terceros con una cobertura no inferior a 120.000€
  - b) Seguro de responsabilidad civil por daños a terceros con una cobertura no inferior a 200.000€
  - c) Seguro de responsabilidad civil por daños a terceros con una cobertura no inferior a 150.000€
  
2. **P2 ¿Qué documentación de entre la siguiente es requisito necesario para la tenencia de animales potencialmente peligrosos?**
  - a) Licencia administrativa para la tenencia de animales potencialmente peligrosos.
  - b) Licencia de educador canino.
  - c) Licencia de adiestrador canino.
  
3. **P2 Qué documentación de entre la siguiente es requisito necesario para obtener la licencia que habilite para la tenencia de animales potencialmente peligrosos?**
  - a) Certificado de capacidad física.
  - b) Certificado de aptitud psicológica.
  - c) A y B son correctas.
  
4. **P2 Los certificados de capacidad física y aptitud psicológica para obtener la licencia que habilite para la tenencia de animales potencialmente peligrosos tienen una vigencia, desde su expedición de:**
  - a) 5 años.
  - b) 1 año.
  - c) Su vigencia no caduca.
  
5. **P2 ¿Qué medida de seguridad deben cumplir los canes considerados animales potencialmente peligrosos en los lugares y espacios públicos?**
  - a) Llevar bozal según tipología.
  - b) Conducido y controlado con cadena o correa no extensible de menos de 2 metros.
  - c) A y B son correctas.
  
6. **P2 ¿Cuál de las siguientes razas caninas no es considerada como animales de la especie canina potencialmente peligrosas según la normativa de la Comunidad Valenciana?**
  - a) Bulldog Inglés.
  - b) Bull Terrier.
  - c) Bullmastiff.
  
7. **P2 ¿Cuál de las siguientes razas caninas es considerada como animales de la especie canina potencialmente peligrosas según la normativa de la Comunidad Valenciana?**
  - a) American Staffordshire Terrier.
  - b) Staffordshire Bull Terrier.
  - c) Las dos razas caninas son consideradas potencialmente peligrosas en la Comunidad Valenciana.



## SUPUESTO PRÁCTICO 2 VETERINARIO

8. **P2 ¿Para la obtención o renovación de la licencia administrativa para la tenencia de animales potencialmente peligrosos qué requisito debe cumplir el interesado de entre los siguientes?**
- a) No haber sido condenado por delitos de homicidio, lesiones, torturas, la libertad sexual y la salud pública, asociación con banda armada o de narcotráfico, así como no estar privado por resolución judicial del derecho a la tenencia de animales potencialmente peligrosos.
  - b) No haber sido condenado por delitos de homicidio, lesiones, torturas, contra la libertad o contra la integridad moral, la libertad sexual y la salud pública, así como no estar privado por resolución judicial del derecho a la tenencia de animales potencialmente peligrosos.
  - c) No haber sido condenado por delitos de homicidio, lesiones, torturas, contra la libertad o contra la integridad moral, la libertad sexual y la salud pública, asociación con banda armada o de narcotráfico, así como no estar privado por resolución judicial del derecho a la tenencia de animales potencialmente peligrosos.
9. **P2 La licencia administrativa para la tenencia de animales potencialmente peligrosos tendrá una validez de:**
- a) 5 años.
  - b) 3 años.
  - c) Su vigencia no caduca.
10. **P2 Serán considerados animales potencialmente peligrosos los animales de la fauna salvaje:**
- a) Los mamíferos que superen los 100 kilogramos en estado adulto.
  - b) Los mamíferos que superen los 10 kilogramos en estado adulto.
  - c) Los mamíferos que superen 1 kilogramo en estado adulto.
11. **P2 Serán considerados animales potencialmente peligrosos los perros que, sin pertenecer a las razas y sus cruces descritos en el Anexo II del Decreto 145/2000, de 26 de septiembre, del Gobierno Valenciano, por el que se regula, en la Comunidad Valenciana, la tenencia de animales potencialmente peligrosos, sin tipología racial, reúnan la totalidad de las características descritas en el punto dos de dicho Anexo entre las que se encuentra:**
- a) Perímetro torácico comprendido entre 60 y 70 centímetros, altura a la cruz entre 40 y 50 centímetros y peso superior a 20 kg.
  - b) Perímetro torácico comprendido entre 60 y 80 centímetros, altura a la cruz entre 50 y 70 centímetros y peso superior a 30 kg.
  - c) Perímetro torácico comprendido entre 60 y 80 centímetros, altura a la cruz entre 50 y 70 centímetros y peso superior a 20 kg.
12. **P2 Serán considerados animales potencialmente peligrosos los perros que, sin pertenecer a las razas y sus cruces descritos en el Anexo II del Decreto 145/2000, de 26 de septiembre, del Gobierno Valenciano, por el que se regula, en la Comunidad Valenciana, la tenencia de animales potencialmente peligrosos, sin tipología racial, reúnan la totalidad de las características descritas en el punto dos de dicho Anexo entre las que se encuentra:**
- a) Cabeza voluminosa, cuboide, robusta, con cráneo ancho y grande y mejillas musculosas y abombadas. Mandíbulas grandes y fuertes, boca robusta, ancha y profunda.
  - b) Cabeza voluminosa, cuboide, robusta, con cráneo ancho y grande y mejillas musculosas y abombadas. Boca robusta, ancha y profunda.
  - c) Cabeza voluminosa, cuboide, con cráneo ancho y grande y mejillas musculosas y abombadas. Mandíbulas grandes y fuertes, boca robusta y profunda.
13. **P2 Serán considerados animales potencialmente peligrosos los perros que, sin pertenecer a las razas y sus cruces descritos en el Anexo II del Decreto 145/2000, de 26 de septiembre, del Gobierno Valenciano, por el que se regula, en la Comunidad Valenciana, la tenencia de**

## SUPUESTO PRÁCTICO 2 VETERINARIO

**animales potencialmente peligrosos, sin tipología racial, reúnan la totalidad de las características descritas en el punto dos de dicho Anexo entre las que se encuentra:**

- a) Pecho macizo, ancho, grande, profundo, costillas arqueadas y lomo musculado y corto.
- b) Extremidades anteriores paralelas, rectas y robustas y extremidades posteriores muy musculosas, con patas relativamente largas formando un ángulo moderado.
- c) A y B son correctas.

**14. P2 Se exceptuarán de la clasificación como animales potencialmente peligrosos:**

- a) Los perros-guía o perros de asistencia acreditados y adiestrados en centros oficialmente reconocidos, así como aquellos perros que se encuentren en fase de instrucción para adquirir esa condición.
- b) Los perros-guía o perros de asistencia, así como aquellos perros que se encuentren en fase de instrucción para adquirir esa condición.
- c) Los perros-guía o perros de asistencia acreditados y adiestrados en centros oficialmente reconocidos solamente.

**15. P2 Serán considerados animales potencialmente peligrosos los animales de la fauna salvaje:**

- a) De los reptiles: todos los cocodrilos, caimanes y ofidios venenosos, y del resto todos los que superen los 3 kilogramos de peso actual o adulto.
- b) De los artrópodos y peces: aquellos cuya inoculación de veneno precise de hospitalización del agredido, siendo el agredido una persona no alérgica al tóxico.
- c) A y B son correctas.

**16. P2 Serán considerados perros potencialmente peligrosos aquellos animales de la especie canina que:**

- a) Manifiesten una conducta marcadamente agresiva.
- b) Cuando hayan protagonizado agresiones o mordeduras a personas o a otros animales y cuya agresión haya sido comunicada o pueda ser debidamente acreditada.
- c) A y B son correctas.

**17. P2 Todas las autoridades sanitarias que conozcan la existencia de una mordedura o una agresión provocada por un animal lo comunicarán inmediatamente al:**

- a) Colegio Oficial de Veterinarios en el que esté registrado el propietario del animal.
- b) Registro Informático Valenciano de Identificación Animal (RIVIA) en el que esté domiciliado el propietario del animal.
- c) Ayuntamiento del municipio en el que esté domiciliado el propietario del animal, siempre que tengan constancia de este último dato.

**18. P2 El propietario o tenedor de un animal que agrede a personas u otros animales causándoles heridas por mordedura será responsable de que:**

- a) El animal sea sometido a un periodo de observación de catorce días siguientes a la agresión por un veterinario en ejercicio libre profesional.
- b) El animal sea sometido a una evaluación inicial o reconocimiento previo por un veterinario en ejercicio libre profesional.
- c) A y B son correctas.

**19. P2 La capacidad física necesaria para obtener la licencia para la tenencia de animales potencialmente peligrosos se expedirá una vez superadas las pruebas necesarias para comprobar que no existe enfermedad o deficiencia alguna, de carácter orgánico o funcional, que pueda suponer incapacidad física asociada con, entre otras:**

- a) La capacidad olfativa.
- b) La capacidad auditiva.



## **SUPUESTO PRÁCTICO 2 VETERINARIO**

c) El sistema hormonal.

**20. P2 El certificado de aptitud psicológica, para la tenencia de animales potencialmente peligrosos, se expedirá una vez superadas las pruebas necesarias para comprobar que no existe enfermedad o deficiencia alguna que pueda suponer incapacidad psíquica o psicológica, o cualquier otra limitativa del discernimiento, asociada con entre otros:**

a) Trastornos mentales y de conducta.

b) Dificultades psíquicas de evaluación, percepción y toma de decisiones y problemas de personalidad.

c) A y B son correctas.

## SUPUESTO PRÁCTICO 3 VETERINARIO/A

Una cadena de supermercados ubicados en varias poblaciones de la Comunidad Valenciana dispone en cada establecimiento de una sección de corte de carne y elaboración de hamburguesas, pescadería, cocción y venta de pan y productos de bollería y venta de productos envasados de alimentación.

La cadena de supermercados dispone de un establecimiento central en el que se elaboran, además de las hamburguesas otros productos cárnicos que distribuyen al resto de supermercados de la cadena. Algunos de los establecimientos de la cadena realizan venta a domicilio de sus productos.

La cadena de supermercados elaboró un plan propio de autocontrol basado en los principios APPCC y al ser auditado el inspector actuante verifica los siguientes hechos:

1. **P3 En la sección de carne, al producirse la elaboración de hamburguesas para verificar su inocuidad se realiza un plan de muestreo mensual para la detección de Salmonela. En el plan de toma de muestras no se especifican los métodos de muestreo o de análisis. Señale la respuesta incorrecta. Según el Reglamento (CE) 852/2004, los operadores de empresa alimentaria podrán utilizar**
  - a) Métodos adecuados establecidos en otras legislaciones comunitarias o nacionales
  - b) Métodos que estén validados científicamente con arreglo a normas o protocolos reconocidos internacionalmente en caso de no disponer de métodos adecuados establecidos en otras legislaciones comunitarias o nacionales.
  - c) Métodos de referencia validados internamente por la empresa u empresas similares.
  
2. **P3 En el estudio del APPCC en la sección de carnicería la empresa describe las siguientes definiciones. Indica la opción incorrecta según el R 852/2004 Art 5:**
  - a) Detectan los PCC en las fases del proceso para eliminar o reducir los peligros
  - b) Establecen y aplican procedimientos de vigilancia efectivos en los PCC
  - c) Establecen medidas correctivas siempre para un PCC
  
3. **P3 Al revisar diversos prerrequisitos se observan las siguientes afirmaciones extraídas de ellos. De acuerdo con el anexo II del Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, señale la respuesta incorrecta**
  - a) El capítulo I establece que los locales destinados a los productos alimenticios contemplados en el capítulo I deberán disponer de medios adecuados y suficientes de ventilación mecánica o natural.
  - b) El capítulo V prohíbe utilizar aditivos químicos para impedir la corrosión de los equipos y recipientes
  - c) El capítulo VI establece que los desperdicios de productos alimenticios deberán depositarse en contenedores provistos de cierre, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a las autoridades competentes de la idoneidad de otros contenedores o sistemas de evacuación.
  
4. **P3 Al comenzar el análisis de peligros en su plan de autocontrol, la empresa realiza una introducción para explicar la aplicación secuencial de los siete principios del APPCC. De las siguientes afirmaciones, señala la opción incorrecta**
  - a) Se establecen procedimientos que se aplicarán regularmente para verificar que las medidas contempladas para la detección de cualquier peligro que deba evitarse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables o que la vigilancia indique que un PCC no está controlado, sean eficaces.
  - b) Establecer y aplicar procedimientos de vigilancia efectivos en todo el sistema APPCC
  - c) Establecer, en los puntos críticos de control, límites críticos que diferencien la aceptabilidad de la inaceptabilidad para la prevención, eliminación o reducción de los peligros detectados
  
5. **P3 En su plan de autocontrol la empresa propietaria de los supermercados no indica cuanto tiempo debe guardar los registros generados, indíquele cual es la opción correcta:**

## SUPUESTO PRÁCTICO 3 VETERINARIO/A

- a) Conservarán los registros durante un período de 1 año  
b) Conservarán los registros durante un período de 5 años  
c) Conservarán los registros durante un período adecuado
6. **P3 La empresa operadora en su plan de limpieza y desinfección y almacenamiento de equipos y utensilios de trabajo propone sobre las instalaciones una serie de cualidades sobre los materiales y sobre cómo han de estar construidas, de acuerdo al el Reglamento (CE) 852/2004 tan sólo una de ellas es correcta, indíquela**  
a) Resistentes a la humedad  
b) Resistentes a la corrosión.  
c) Resistentes a la corrosión y con suministro suficiente de agua fría
7. **P3 Algunos de los supermercados de la empresa realizan distribución de alimentos domiciliaria, lo que no viene reflejado en su plan de autocontrol. Indique a la empresa en qué capítulo del Reglamento 852/2004, Anexo II deberían basarse para realizar el autocontrol de los medios de transporte :**  
a) Capitulo II  
b) Capitulo III  
c) Ninguna de las anteriores
8. **P3 Uno de los supermercados de la cadena se encuentra en una urbanización y por necesidades de diseño el establecimiento tiene unas medidas muy contenidas, pero podrían ser válidas si**  
a) Permitieran un mantenimiento, limpieza y/o desinfección adecuados, evitaran o reduzcan al mínimo la contaminación transmitida por el aire y dispongan de un espacio de trabajo suficiente que permita una realización higiénica de todas las operaciones  
b) Evitaran la acumulación de suciedad, el contacto con materiales tóxicos, el depósito de partículas en los productos alimenticios y la formación de condensación o moho indeseable en las superficies  
c) Todas las anteriores
9. **P3 En la zona de carnicería, disponen de equipos de corte, pesaje y picado de carne, respecto a las afirmaciones siguientes, indique la incorrecta**  
a) Si fuese necesario, los equipos deberán estar provistos de todos los dispositivos de control adecuados para garantizar el cumplimiento de los objetivos del Reglamento 852/2004  
b) A excepción de los recipientes y envases no recuperables, su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento deberán permitir que se limpien perfectamente y se desinfecten, y su instalación permitirá la limpieza adecuada del equipo y de la zona circundante.  
c) Deberán limpiarse perfectamente y, en caso necesario, desinfectarse. La limpieza y desinfección se realizarán con la frecuencia necesaria para evitar cualquier riesgo de contaminación
10. **P3 En la sección de carnicería se reciben medias canales de porcino y tras proceder a su despiece se venden al corte envasadas y acondicionadas en una bandeja de material apto a la que se añade una etiqueta del establecimiento en la que aparecen entre otros datos el nombre del establecimiento y su marca sanitaria. Indica la respuesta correcta según el artículo 5 del RD 853/2004**  
a) El operador de empresa alimentaria siempre debería mantener la marca sanitaria original por motivos de trazabilidad  
b) El operador de la empresa alimentaria realiza una operación correcta de acuerdo al Reglamento 853/2004  
c) El envase final de venta debería contener las dos marcas sanitarias.

## SUPUESTO PRÁCTICO 3 VETERINARIO/A

11. **P3 Una de las actividades realizadas por varios de los establecimientos pertenecientes a la cadena es la distribución domiciliaria, la cual se realiza en recipientes adecuados. Cuando estos recipientes son retornados al centro, se limpian con una manguera de agua fría y un desinfectante de uso alimentario para posteriormente enjuagarlos y almacenarlos en una zona adecuada. Señale cuál de estas afirmaciones es cierta**
- a) Si la verificación visual realizada a posteriori demuestra que los recipientes están higienizados tras la aplicación del desinfectante y secado correcto, el procedimiento puede validarse
  - b) La empresa puede sustituir la aplicación del desinfectante por el uso de manguera con agua a alta presión
  - c) Pese al uso de un desinfectante adecuado y un procedimiento validado, se ha de exigir el uso de agua caliente para la correcta higienización
12. **P3 Uno de los establecimientos de la cadena de supermercados se encuentra en un pequeño pueblo costero y recogen agua de mar limpia de calidad sanitaria adecuada, que se destina entre otros usos a la limpieza e higienización de instalaciones. Al proceder a la inspección de la sección de pescadería, se observa que el hielo utilizado para refrigerar productos de la pesca enteros proviene igualmente de esa agua de mar limpia. Indique la afirmación correcta:**
- a) En ningún caso el establecimiento puede producir hielo que esté en contacto con productos frescos procedente de agua marina
  - b) La manipulación es correcta al tratarse de un pescado entero y hielo procedente de agua de mar limpia
  - c) Solo está permitido para la elaboración de hielo en un establecimiento alimenticio agua potable dulce que cumpla con la normativa vigente
13. **P3 Al auditar el plan de autocontrol en la sección dedicada a minorista se contemplan los siguientes productos. Indica cuál de ellos no es un alimento de acuerdo con el Reglamento 178/2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria**
- a) Agua preparada envasada
  - b) Goma de mascar.
  - c) Pienso
14. **P3 En el establecimiento central de la cadena se elaboran el resto de productos cárnicos que posteriormente se distribuyen para su venta en todos los supermercados de la cadena. Tras detectar que uno de los productos cárnicos elaborados contiene Listeria, indica la opción correcta:**
- a) El explotador de la empresa procederá inmediatamente a su retirada del mercado e informará de ello a las autoridades competentes
  - b) En caso de que el producto pueda haber llegado a los consumidores, El explotador informará a los consumidores de las razones de esa retirada. Y En caso necesario recuperará los productos que ya se hayan suministrado a los consumidores
  - c) A y B son ciertas
15. **P3 En el establecimiento auditado se realizan donaciones a una asociación benéfica una vez evaluados los alimentos para comprobar que no sean nocivos para la salud y sean aptos para el consumo humano. Cuál de los siguientes supuestos tendrá que tener en cuenta el operador para realizar la donación conforme al Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, y sus modificaciones posteriores. Indica la opción incorrecta**
- a) La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad, asegurándose de que quede suficiente vida útil para permitir la redistribución y el uso seguros por parte del consumidor final.
  - b) La fecha de caducidad, asegurándose de que queden al menos 10 días de vida útil para permitir la redistribución y el uso seguros por parte del consumidor final

## SUPUESTO PRÁCTICO 3 VETERINARIO/A

c) La garantía de trazabilidad de conformidad con el Reglamento de Ejecución (UE) nº 931/2011 de la Comisión, en el caso de los productos de origen animal.

- 16. P3 Al auditar el plan de autocontrol del establecimiento, el inspector actuante subraya las siguientes afirmaciones extraídas de varios planes de prerrequisitos para su posterior análisis. De acuerdo con el anexo II del Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, señale la respuesta incorrecta**
- a) Los locales destinados a los productos alimenticios contemplados en el capítulo I deberán disponer de medios adecuados y suficientes de ventilación mecánica o natural
  - b) El capítulo V prohíbe utilizar aditivos químicos para impedir la corrosión de los equipos y recipientes
  - c) El capítulo VI establece que los desperdicios de productos alimenticios deberán depositarse en contenedores provistos de cierre, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a las autoridades competentes de la idoneidad de otros contenedores o sistemas de evacuación
- 17. P3 En el momento de la inspección al establecimiento, el inspector constata la existencia de una degustación gratuita de un alimento. Según el Reglamento 178/2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, en su artículo 3, a que definición se refiere**
- a) Comercialización
  - b) Donación
  - c) Promoción
- 18. P3 Durante la inspección de la sección de elaboración de hamburguesas se observa un manipulador que presenta una herida infectada en su mano derecha. Según el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, y sus modificaciones posteriores, indique la afirmación correcta**
- a) Deberá abandonar su puesto de trabajo por existir riesgo de contaminación directa o indirecta
  - b) Podrá continuar en su puesto de trabajo tras la colocación de un apósito.
  - c) Podrá continuar en la zona de manipulación realizando un trabajo que no conlleve la manipulación de productos alimenticios.
- 19. P3 En el plan APPCC de la empresa existe un compromiso que incluye garantizar que las funciones y responsabilidades se comuniquen claramente dentro de cada actividad de la empresa alimentaria. Según el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, y sus modificaciones posteriores, indique a quien correspondería el cumplimiento de este compromiso**
- a) Al jefe de tienda
  - b) Al responsable del plan APPCC.
  - c) A la dirección de la empresa.
- 20. P3 Al inspeccionar la zona de elaboración de hamburguesas, se observa que no dispone de suficiente capacidad para almacenar las materias primas separadas de los productos transformados. Indique qué capítulo del Anexo II del Reglamento 852/2004 se está incumpliendo:**
- a) Capítulo V
  - b) Capítulo VI
  - c) Capítulo IX

## SUPUESTO PRÁCTICO 4 VETERINARIO/A

En la ciudad de Valencia se ha establecido un nuevo establecimiento minorista denominado "Todo En Uno" que dispone de las siguientes secciones: pescadería con un pequeño obrador, carnicería con un obrador independiente, panadería con obrador de productos de panadería y pastelería, frutería, una sección de comidas para llevar con elaboración en el mismo y una zona de restauración en la que se sirven comidas para su consumo en el mismo, así como un servicio de reparto domiciliario.

Este establecimiento dispone de una pequeña sucursal cercana para venta de algunos de sus productos.

Al realizar la inspección, el funcionario actuante se encuentra con los siguientes supuestos:

1. **P4 El establecimiento realiza un transporte de alimentos frescos, entre otros se encuentran lomo de ternera relleno de jamón y queso, hígado de pato, pechugas de pavo, macedonia de fruta y en un recipiente a parte productos de pastelería rellenos. Cuál debería ser la temperatura del transporte:**
  - a) Temperatura que no afecte negativamente la inocuidad de las materias primas
  - b) Igual o inferior a 3 °C
  - c) Igual o inferior a 4 °C
  
2. **P4 Para el transporte antes indicado, el establecimiento contrata a una empresa debidamente registrada para realizar ese servicio. En caso de que alimento no llegase a su destino en óptimas condiciones, el responsable será. Indica la opción correcta**
  - a) La empresa contratante por no haber realizado un seguimiento adecuado y ser la responsable de los productos alimenticios hasta su llegada al destino.
  - b) El operador responsable del transporte por ser este el responsable de mantener la temperatura de conservación dentro de los límites legales.
  - c) La empresa receptora en caso de aceptación de la mercancía.
  
3. **P4 La empresa recibe regularmente productos que se congelan en el establecimiento, en el caso de longanizas frescas a granel, que se procede a envasar en recipientes aptos para uso alimentario y se coloca una etiqueta en la que figura la fecha de congelación. Indica la opción correcta**
  - a) La manipulación realizada es la correcta según el art. 5 del RD 1021/22
  - b) La empresa realiza un marcado incorrecto porque debe colocar la fecha de consumo preferente que se indique en el marchamo del cuelgo
  - c) A y B son incorrectas
  
4. **P4 El operador económico en su sección de carnicería recibe lomos de cerdo en fresco y procede a su congelación en un equipo con suficiente potencia para congelar los alimentos de manera que alcanza una temperatura central no superior a -18°C siguiendo un descenso ininterrumpido de la temperatura. Posteriormente el producto se vende descongelado acompañando claramente al etiquetado del mostrador la palabra "descongelado" y toda la información necesaria de acuerdo a lo establecido en los Reglamentos aplicables. Indique cuál de las siguientes afirmaciones es la correcta:**
  - a) La actividad que realiza es la adecuada si la descongelación se realiza conforme al artículo 5 del RD 1021/2022
  - b) La actividad realizada es incorrecta



## SUPUESTO PRÁCTICO 4 VETERINARIO/A

c) El producto descongelado deberá tener una etiqueta en la que figure la fecha de congelación y la fecha de caducidad o consumo preferente

5. **P4 El establecimiento oferta comida japonesa con platos de pescado crudo en su sección de comidas para llevar. El sushi de trucha se obtiene de truchas frescas que han sido congeladas en el establecimiento para matar las larvas de anisakis viables a -18°C durante un mínimo de 24 horas. Señale cuál es la afirmación correcta**
- a) No es necesaria la congelación previa del producto
  - b) La manipulación es incorrecta porque debería procederse a su congelación como mínimo -20°C durante un mínimo de 24 horas
  - c) La congelación puede evitarse siempre que cada lote se acompañe de una declaración del operador de origen de que el producto está libre de anisakis.
6. **P4 Durante la exposición para la venta en la sección de pescadería, los productos de la pesca se conservan con hielo, y este se añade tantas veces como sea necesario. Indica cuál de las siguientes afirmaciones es correcta**
- a) Los pescados enteros se conservan con hielo procedente de agua de mar limpia
  - b) Los pescados enteros sólo está permitido la conservación con hielo proveniente de agua potable que cumpla la normativa vigente.
  - c) En ningún caso el establecimiento podrá producir hielo que esté en contacto con productos frescos procedente de agua marina, pese a que los productos de la pesca sean peces de origen marino.
7. **P4 El establecimiento en su sección de comidas para llevar elabora mejillones al vapor que cocina in situ y los envasa debidamente etiquetados para su venta. Este establecimiento deberá conservar la etiqueta original. Señale la respuesta correcta**
- a) Hasta la fecha de consumo preferente marcada en el envase o embalaje del que provienen los bivalvos.
  - b) Al ser un alimento cocinado no tiene obligación de guardar ningún etiquetado
  - c) El establecimiento deberá guardar la información del producto al menos 60 días tras la finalización del contenido del envase.
8. **P4 En la zona de restauración, el establecimiento sirve en su carta de almuerzos tortillas y se aseguran de alcanzar una temperatura de 63°C durante 2 segundos en el centro del producto. Indique la afirmación correcta**
- a) La manipulación es correcta siempre que se sirvan para su consumo inmediato tal y como señala el artículo 9 del RD 1021/22.
  - b) La manipulación correcta es sustituir el huevo crudo por ovoproductos procedentes de establecimientos autorizados según el punto 2 del artículo 9 del RD 1021/22.
  - c) La manipulación es incorrecta aunque la tortilla se conserve a una temperatura igual o inferior a 4°C en un máximo de 24 horas.
9. **P4 En la sección de comidas para llevar, el establecimiento tiene una línea de elaboración de productos envasados listos para su consumo en los que se indica la mención “Elaboración propia” en la etiqueta, además de indicar su marca, la información alimentaria, la normativa específica en materia de comercialización y de calidad así como el marcado de fecha de consumo preferente o caducidad. Indique la afirmación correcta:**
- a) El etiquetado es correcto salvo que el producto proceda del fraccionamiento o envasado de un producto alimenticio procedente de otro fabricante.
  - b) El etiquetado es incorrecto según el artículo 11 del RD 1021/22
  - c) El etiquetado es correcto al provenir de un establecimiento de comercio al por menor que elabora y no se trata de un fraccionamiento y envasado de un producto alimenticio.

## SUPUESTO PRÁCTICO 4 VETERINARIO/A

- 10. P4 El establecimiento se sirve de unas tartas congeladas procedentes de un proveedor que las elabora en su vivienda privada inscrito en el correspondiente registro autonómico y que cumple con los requisitos legales para su actividad. Para ello el elaborador dispone de los permisos de la autoridad competente para distribución de productos de panadería y bollería a establecimientos menores. Indique la afirmación correcta:**
- a) La actividad que realiza es incorrecta aunque presente una declaración responsable del cumplimiento de los requisitos legales
  - b) No hay ningún impedimento al estar en posesión de las autorizaciones preceptivas.
  - c) El proveedor sólo podrá distribuir sus productos siempre que el suministro se realice dentro de la unidad sanitaria local, zona de salud o territorio de iguales características y finalidad que defina la autoridad competente
- 11. P4 El establecimiento, en su sección de comidas para llevar, permite a los clientes el uso de recipientes reutilizables aptos para el contacto con alimentos aportados por la propia clientela. Indique la afirmación correcta:**
- a) Los operadores podrán servir los productos alimenticios en recipientes reutilizables aptos para el contacto con alimentos aportados por la propia clientela en el momento de hacer la compra.
  - b) La persona compradora será la responsable de la higiene de los recipientes que aporta y por tanto el vendedor no podrá rechazar el uso del mismo.
  - c) Los operadores de establecimiento de comercio al por menor serán los responsables de los problemas de seguridad alimentaria que se pudieran derivar de la utilización de recipientes aportados por la propia clientela.
- 12. P4 El establecimiento, en la sección de restauración, elabora comidas preparadas en su turno vespertino que son recalentadas a la mañana siguiente para su consumo en el horario del almuerzo. La comida sobrante del almuerzo se conserva en refrigeración a 8°C para su inclusión en el menú de la cena. Indica la afirmación correcta**
- a) La manipulación es correcta porque se conserva la comida a 8°C y no han pasado 24 horas desde su elaboración.
  - b) La manipulación es incorrecta porque al haber sido elaborada el día anterior a su consumo debería haberse conservado en todo momento a 4°C
  - c) La manipulación es incorrecta
- 13. P4 El establecimiento sirve comida diariamente a una guardería de 10 niños que se encuentra dos calles más abajo, siempre acompañada del documento de acompañamiento pertinente. Indique la afirmación correcta según la Disposición final segunda del RD 1021/22**
- a) El establecimiento no está obligado a disponer de comidas testigo por no servir a un mínimo de 40 comensales.
  - b) En caso de recogida de comidas testigo, el operador deberá recoger la muestra en el momento del servicio.
  - c) El operador podrá conservar las comidas testigo en refrigeración a 1°C durante un mínimo de 7 días.
- 14. P4 El establecimiento, en su zona de restaurante, dispone de un acuario con productos de la pesca vivos para su preparación en el mismo. En base al RD 1021/2022, indique la respuesta incorrecta**
- a) Sólo se podrán mantener crustáceos y moluscos a una temperatura controlada y de modo que no afecte negativamente a la inocuidad de los alimentos o a su viabilidad.
  - b) Siempre que sea necesario, el acuario contará con un sistema de regulación de la temperatura adaptado a las especies que se vayan a mantener para su supervivencia
  - c) Los animales que se encuentren en el acuario sólo podrán ser preparados en el establecimiento para su consumo en el mismo exclusivamente.

## SUPUESTO PRÁCTICO 4 VETERINARIO/A

15. **P4 El establecimiento realiza donaciones de alimentos a una asociación benéfica de forma mensual de acuerdo al Reglamento 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, y sus modificaciones posteriores. En la última donación realizada, incluyen una partida de huevos frescos, según el RD 1021/2020, indica la afirmación correcta:**
- a) El operador no podrá donar huevos frescos en caso de que hayan superado el límite de veintiún días a partir de la puesta.
  - b) No se podrán donar en ningún caso huevos frescos que hayan superado la fecha de consumo preferente.
  - c) El establecimiento podrá donar huevos frescos que hayan superado veintiún días tras la puesta y la fecha de consumo preferente siempre y cuando el operador de la empresa alimentaria receptora realice un tratamiento térmico suficiente que garantice la seguridad del producto.
16. **P4 El establecimiento de referencia dispone de un establecimiento del mismo propietario y del mismo nombre comercial a una distancia de tres calles entre sí. Indica la afirmación correcta**
- a) El establecimiento que hace las veces de sucursal tendrá el mismo número de registro de la comunidad autónoma que el establecimiento principal por ser de la misma titularidad y nombre comercial.
  - b) Cada uno de los establecimientos tendrá un número independiente de registro de la comunidad autónoma sin necesidad de estar vinculados
  - c) El establecimiento que realiza las veces de sucursal tendría el mismo número de registro de la comunidad autónoma pero con la indicación "sucursal" añadida.
17. **P4 La autoridad competente ha decidido realizar un programa de inspecciones de los establecimientos de restauración para comprobar la adaptación al nuevo Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor. Indique en qué deberá basarse para realizar este programa según los principios recogidos en el capítulo IV de dicho Real Decreto:**
- a) Según las campañas programadas por la Autoridad de la Comunidad Autónoma.
  - b) Según los plazos que aparecen en los planes de verificación de las guías de prácticas correctas de higiene aprobadas por las Comunidades Autónomas conforme al Reglamento 852/04 del Parlamento Europeo.
  - c) En función del riesgo y con la frecuencia apropiada.
18. **P4 El establecimiento, en su sección de comidas para llevar, realiza operaciones de secado al aire libre de productos de la pesca tales como pulpo seco y pota seca en un obrador adecuado para esta actividad. Al realizar los análisis del producto final, algunos productos presentan una actividad de agua de 0.72. Indique cuál de las siguientes afirmaciones se correcta:**
- a) No se pueden comercializar porque su actividad de agua es superior a 0.70.
  - b) Se puede comercializar si el operador logra un efecto equivalente mediante el empleo de una combinación de factores de conservación
  - c) Se puede comercializar porque en el caso de los productos de la pesca la actividad de agua es adecuada mientras no sea superior a 0.72
19. **P4 En la sección de panadería y pastelería, el establecimiento realiza la venta de tartas de manzana elaboradas en el mismo. Dichas tartas se elaboraron con un exceso de temperatura que produjo un abombamiento en las mismas y se venden a bajo precio advirtiendo del hecho a los compradores. Indique cuál de las siguientes afirmaciones es la correcta**
- a) La responsabilidad del consumo del producto es del comprador al haber sido claramente informado de las circunstancias de la forma anómala del producto, según indica el artículo 17 del RD 1021/22

## SUPUESTO PRÁCTICO 4 VETERINARIO/A

- b) La venta de este producto no puede realizarse por ser un defecto de forma del alimento que conlleva un abombamiento del mismo.
- c) La venta del producto puede realizarse pero la responsabilidad será del vendedor.

**20. P4 En la sección de restauración, el establecimiento realiza una actividad de corte en cuartos de piñas y papayas en el primer turno de la mañana, las sobrantes se mantienen hasta la hora de la comida, que habitualmente se sirve entre 4 y 5 horas más tarde, a temperatura ambiente pero protegidas en una vitrina. La fruta restante se coloca en un expositor refrigerado a 8°C manteniéndose así hasta el turno de la cena, momento en el que se desecha la sobrante.**

**Indique cuál de estas afirmaciones es la correcta**

- a) La fruta servida a la hora de la comida presenta una manipulación correcta al estar protegida en vitrina.
- b) La manipulación que se realiza hasta el horario de la comida es la correcta y la conservación adecuada hasta el momento del servicio de la cena sería la refrigeración a 4°C.
- c) P4 En caso de cambiar el turno de comidas con dos horas de antelación, la manipulación de la fruta hasta el horario de comida sería correcta, siendo incorrecta el resto de la manipulación.

## SUPUESTO PRÁCTICO 5 VETERINARIO/A

Un ciudadano se encuentra el día 1 de abril de 2023 a una perra mestiza vagando por la calle sin acompañamiento por el parque de Ayora de la ciudad de Valencia. Contesta las siguientes preguntas.

1. **Señala la respuesta correcta respecto a la actuación que se debe seguir con este animal en la ciudad de Valencia.**
  - a) Llevarlo al veterinario más próximo para comprobar si está identificado y desparasitarlo
  - b) Llevarlo a o una entidad de protección animal para que se ponga en adopción inmediatamente
  - c) Las funciones de recogida, acogida y gestión de los animales abandonados, errantes o perdidos corresponde al Ayuntamiento
  
2. **Señala la respuesta correcta en estas afirmaciones**
  - a) Las entidades de protección animal se encargaran siempre del servicio de acogida y gestión de los animales abandonados, errantes o extraviados
  - b) La policía local se encarga del animal perdido o abandonado siempre que éste sea agresivo o peligroso
  - c) La empresa designada por el Ayuntamiento será la encargada de la recogida de los animales abandonados, perdidos o extraviados
  
3. **¿Qué actuación debe hacerse en primer lugar si la vida del animal no está en peligro?**
  - a) Llevarlo al centro municipal de acogida de animales abandonados de Valencia y comprobar si el animal dispone de microchip e intentar comunicarse con el responsable legal
  - b) Llevarlo a una entidad de protección animal que se encargue de la recogida, acogida y gestión del animal para comprobar si el animal dispone de microchip e intentar comunicarse con el responsable legal
  - c) Llevarlo a un veterinario para comprobar si el animal dispone de microchip e intentar comunicarse con el responsable legal
  
4. **Suponiendo que el perro en cuestión no tiene identificación conforme a la normativa, pero sí se conoce al responsable legal, ¿cuántos días tiene éste para recoger al animal del Centro municipal de animales abandonados?**
  - a) 10 días desde que ha sido informada
  - b) 21 días desde que ha sido informada
  - c) 7 días desde que ha sido informada
  
5. **En caso que el perro sí que tuviese identificación y estuviese en el Registro Supramunicipal y se hubiese intentado comunicar con el mismo por cualquier vía sin éxito, ¿cuántos días tiene el responsable legal para recuperar al animal?**
  - a) 10 días desde que se le notifica el decreto de abandono
  - b) 21 días desde que se le notifica el decreto de abandono
  - c) 7 días desde que se le notifica el decreto de abandono
  
6. **Con respecto a la Ley 2/2023 y suponiendo que esta perra estuviese identificada, ¿cuando podría la Administración considerar a este animal como abandonado?**
  - a) Pasadas 48h sin haber efectuado denuncia correspondiente en el Registro Supramunicipal y ante las fuerzas y cuerpos de seguridad por parte del responsable legal
  - b) Pasadas 72h sin haber efectuado denuncia correspondiente en el Registro Supramunicipal y ante las fuerzas y cuerpos de seguridad por parte del responsable legal
  - c) Pasadas 24h sin haber efectuado denuncia correspondiente en el Registro Supramunicipal y ante las fuerzas y cuerpos de seguridad por parte del responsable legal

## SUPUESTO PRÁCTICO 5 VETERINARIO/A

7. **Viene al Centro municipal el responsable legal del perro al cuarto día de permanecer allí con la cartilla sanitaria correctamente cumplimentada. Señale la respuesta correcta**
- Para recuperar un animal, la persona responsable legal debe abonar previamente los gastos ocasionados correspondientes a la recogida del animal.
  - Para recuperar un animal, la persona responsable legal no debe abonar previamente los gastos ocasionados correspondientes a los servicios veterinarios justificados que ha requerido el animal.
  - Para recuperar un animal, la persona responsable legal debe abonar previamente los gastos ocasionados correspondientes a los servicios veterinarios justificados que ha requerido el animal.
8. **¿Cuáles de los siguientes tratamientos se consideran respecto a la normativa como obligatorios para la perra?**
- vacuna antirrábica y praziquantel
  - Vacuna antirrábica, atipamezol y vacuna tetravalente
  - Vacuna antirrábica, levamisol y vacuna tetravalente
9. **En el Centro municipal se le ha realizado una analítica, ¿cuáles de estas enfermedades es de declaración obligatoria?**
- Parvovirus
  - Coronavirus canino tipo I
  - Babesiosis
10. **Respecto a la esterilización de este animal una vez transcurrido el plazo para su recuperación por el responsable legal y previa a su adopción, señale la respuesta correcta**
- Es obligatoria salvo que existan contraindicaciones por la edad, grado de madurez o estado de salud del animal
  - No es obligatoria
  - Es obligatoria en todos los casos
11. **Desde el Centro Municipal de acogida de animales abandonados quieren realizar pruebas a esta perra hembra para saber si se encuentra o no esterilizada ya que no observan cicatriz y tienen dudas. ¿Se puede comprobar de otra forma?**
- No, solamente mediante pruebas analíticas (ecografía, analítica, laparotomía o similares)
  - No, hay que esperar a que tenga síntomas de celo
  - Sí, si está indicado en el pasaporte o en el RIVIA
12. **El responsable legal del animal, comunica en el Centro municipal que además de ser propietario de la perra también convive con un perro macho no esterilizado. El responsable legal nos pregunta si tiene la obligación de esterilizar al macho. Señale la correcta**
- Sí, en todos los casos
  - No si la perra está esterilizada
  - Deben esterilizarse todos los perros y perras mayores de 6 meses
13. **El responsable legal también comenta que además de estos 2 perros tiene 3 gatos más y 2 hámsters y nos pregunta si tiene que darse de alta como Núcleo Zoológico por tener más de 5 animales. Señale la correcta**
- Si ya que la ley 2/2023 de Protección animal indica que el número máximo de animales son 5 por vivienda
  - Si ya que la ley 7/2023 de Protección animal indica que el número máximo de animales son 5 por vivienda
  - No, a no ser que un informe técnico emitido por la autoridad municipal limite el número de animales que pueden ser alojados en una vivienda tal y como se indica en la Ordenanza municipal



## SUPUESTO PRÁCTICO 5 VETERINARIO/A

- 14. Respecto a los 3 gatos que posee esta persona bajo su responsabilidad legal, ¿tiene la obligación de tenerlos esterilizados?**
- a) Sí, todos los gatos y gatas mayores de 6 meses
  - b) Solamente las hembras
  - c) No, si puede ejercer un control reproductivo
- 15. Respecto a los tratamientos obligatorios de los gatos que tiene bajo su responsabilidad legal, señale la correcta**
- a) Deben estar identificados, vacunados frente a la rabia y tratamiento preventivo contra equinocosis
  - b) Deben estar identificados, vacunados frente a la rabia y vacunados contra la panleucopenia
  - c) Deben estar identificados, vacunados frente a la rabia y tratamiento contra Toxocara cati
- 16. Respecto a los hámsters que tiene bajo su responsabilidad legal, señale la correcta**
- a) Tienen que estar identificados individualmente mediante microchip
  - b) Existe la obligatoriedad de realizarles tratamiento preventivo frente a la equinocosis
  - c) Ninguna es correcta
- 17. Se le obliga a ir al Ayuntamiento de Valencia censar a la perra. ¿Esta indicación es correcta?**
- a) Sí, la norma obliga a censar al animal
  - b) No es necesario si tiene identificación mediante microchip
  - c) Todas son falsas
- 18. El responsable legal sale a pasear con la perra atada por el parque de Ayora dónde no está prohibido ir con perros y ésta se aleja 4 metros de su vista. ¿Se le puede sancionar al responsable legal?**
- a) Sí, en todos los casos
  - b) No, en ningún caso
  - c) Solamente si está identificado el animal
- 19. El responsable legal ha decidido ceder el animal a su primo. Señale la respuesta correcta**
- a) Deben acudir ambas personas (propietario actual como el nuevo propietario) a un centro veterinario para realizar el cambio de propietario en el Registro Supramunicipal así como en la cartilla sanitaria
  - b) Pueden realizar el cambio de propietario en el Ayuntamiento de Valencia
  - c) Ninguna es correcta
- 20. En caso de que el animal falleciera. Señale la respuesta correcta**
- a) Puede ser enterrado en un huerto particular y el responsable legal debe ir al veterinario para darlo de baja en el Registro supramunicipal
  - b) Debe ser gestionado por una empresa gestora de cadáveres y dado de baja en el Registro supramunicipal por un veterinario
  - c) Ambas son correctas

## SUPUESTO PRÁCTICO 6 VETERINARIO/A

Se reciben por registro de entrada varias quejas de ciudadanos por las molestias que causan los animales que se alojan en una chalet en la pedanía de El Palmar. Se quejan de malos olores, ladridos y restos de comida tirados por la acera. Al presentarse en la vivienda nos recibe el propietario que nos permite la entrada. En la vivienda encontramos 2 perros de raza Rottweiler y dos Chihuahuas, dos gatos con collar y un cerdo vietnamita. En el jardín encontramos comederos con pienso y cartones con restos de comida húmeda ya reseca. Además encontramos un grupo de 8 gatos que entra y sale de la vivienda sin control. El propietario indica que los gatos que no llevan collar no son suyos que pertenecen a una colonia. Nos presenta el carnet de colaborador del Plan Colonial Felino.

- 1. Según la Ley 2/2023 ¿qué animales deben estar identificados con microchip?**
  - a) Los perros.
  - b) Los perros y los gatos
  - c) Los perros los gatos y el cerdo Vietnamita
- 2. ¿Deben estar todos los animales esterilizados según la Ley 2/2023?**
  - a) Sí, todos los animales que tenga bajo su responsabilidad legal
  - b) No, solamente los gatos mayores de 6 meses además de los perros si no puede ejercer un control reproductivo sobre los mismos
  - c) Si en todos los casos, excepto el cerdo
- 3. El propietario comenta que no puede seguir haciéndose cargo del cerdo vietnamita, ¿a cuáles de los 3 centros tiene que ir destinado?**
  - a) Centro de Aves, Avifauna Urbana y Especies exóticas del Ayuntamiento de Valencia para posteriormente ser llevado al Centro de Recuperación de Fauna la Granja de El Saler.
  - b) Centro de Acogida de Perros y Gatos del Ayuntamiento de Valencia situado en Benimamet
  - c) A una Entidad de Protección y Bienestar animal que se encargue de los animales de compañía
- 4. El cerdo vietnamita, ¿está dentro de los últimos listados positivos de animales de compañía descritos en la Ley 2/2023?**
  - a) Sí, es un animal que se ha adaptado perfectamente a la convivencia con los seres humanos
  - b) Sí, este animal se encuentra en el listado positivo de animales que se publicó en septiembre de 2023
  - c) No, no existe todavía el listado positivo de animales de compañía descritos en la Ley 2/2023
- 5. Respecto a los 8 gatos que entran y salen de la vivienda sin control, ¿los podemos considerar colonia felina según la Ley 2/2023?**
  - a) Sí, las colonias felinas son un grupo de gatos comunitarios de la especie de felino doméstico con un grado de sociabilidad variable, que viven en estado de libertad, bajo el cuidado y supervisión de las personas y ligados al entorno humano y que se instalan en espacios públicos o privados
  - b) No, las colonias felinas son un grupo de gatos comunitarios de la especie de felino doméstico con un grado de sociabilidad variable, que viven en estado de libertad, bajo el cuidado y supervisión de las personas y ligados al entorno humano y que se instalan en espacios públicos.
  - c) No, las colonias felinas son un grupo de gatos comunitarios de la especie de felino doméstico con un grado de sociabilidad variable, que viven en estado de libertad sin que puedan entrar a un recinto privado.

## SUPUESTO PRÁCTICO 6 VETERINARIO/A

6. **Siguiendo con el Plan Colonial Felino, para la aplicación del método CER de los gatos comunitarios, ¿qué grado de prioridad tendrá esta colonia según la normativa vigente?**
- Tendrá un grado bajo de prioridad porque se ha generado un expediente
  - Tendrá un grado alto de prioridad porque está en una propiedad privada
  - Tendrá un grado alto de prioridad porque está dentro de un Espacio Natural Protegido
7. **Está colonia felina, ¿podría ser realojada en otra ubicación según la normativa?**
- Sí, siempre se pueden realojar cualquier colonia felina
  - Sí, siempre se puede tomar esta medida siempre que haya una causa justificada avalada por un informe técnico.
  - No, en ningún caso se puede realojar una colonia felina
8. **Según el Plan Colonial, esta persona colaboradora ¿está siguiendo las pautas de alimentación correctamente?**
- No, ya que los restos de comida húmeda reseca indica que no se están retirando 15 minutos después de haber servido la comida.
  - Sí, los animales se encuentran aparentemente en buen estado de salud físico.
  - No, porque el Plan Colonial Felino indica que no se debe alimentar a los gatos con comida húmeda
9. **¿Cuáles de los siguientes datos deben estar incluidos en el registro de las Colonias Felinas?**
- Número de animales, ubicación de las colonias y tipo de alimentación
  - Número de animales, ubicación de las colonias e identificación de los animales que las componen
  - Número de animales, ubicación de las colonias y número de refugios que tienen
10. **En relación con la aplicación del método CER de esta colonia, indique la pauta a seguir**
- Captura mediante jaula-trampa previamente limpiada y desinfectada cubriendo la misma con una tela
  - Captura mediante trasportín exclusivamente
  - Captura mediante salabre preferentemente
11. **¿Cuál es el periodo de tiempo en el que deben ser retornados los gatos una vez esterilizados y sin complicaciones quirúrgicas?**
- Los animales deben ser retornados el mismo día en todos los casos
  - Los animales se retornarán entre 24 y 72h post cirugía
  - Los animales permanecerán al menos 72h en observaciones en el centro municipal
12. **Los inspectores detectan una camada de gatos que tendrán alrededor de 4 semanas de vida, señale la respuesta correcta según el Plan Colonial Felino del ayuntamiento de Valencia**
- Estos deben ser retirados de inmediato y separados de la madre para una buena socialización y posible adopción
  - Estos deben permanecer con la madre hasta llegar a la edad adecuada para poder ser capturados y esterilizados
  - Estos deben ser retiradas en la sexta o séptima semana para que puedan socializarse fácilmente a ser posible en casas de acogida y ser entregados en adopción
13. **El personal inspector, decide comprobar la documentación de los perros ¿Qué documentos debe aportar el responsable legal en el caso de los rottweilers?**
- Cartilla sanitaria de los cuatro, la vacunación antirrábica dentro del periodo de validez, tratamiento preventivo contra equinococosis

## SUPUESTO PRÁCTICO 6 VETERINARIO/A

- b) Cartilla sanitaria de los cuatro, la vacunación antirrábica dentro del periodo de validez, tratamiento preventivo contra equinococosis además de seguro de responsabilidad civil y licencia para la tenencia de ellos.
- c) Cartilla sanitaria de los cuatro, la vacunación antirrábica dentro del periodo de validez, tratamiento preventivo contra equinococosis mínimo trimestral

**14. El personal inspector, decide comprobar la documentación de los otros perros, ¿Qué documentos debe aportar el responsable legal para los chihuahuas?**

- a) Cartilla sanitaria de los cuatro con la vacunación antirrábica dentro del periodo de validez y el tratamiento preventivo contra equinococosis mínimo anual.
- b) Cartilla sanitaria de los cuatro, la vacunación antirrábica dentro del periodo de validez, tratamiento preventivo contra equinococosis bianual además de seguro de responsabilidad civil y licencia para la tenencia de ellos.
- c) Cartilla sanitaria de los cuatro con la vacunación antirrábica dentro del periodo de validez y el tratamiento preventivo contra equinococosis mínimo trimestral

**15. Los inspectores observan a la chihuahua hembra en avanzado estado de gestación. ¿Qué documentos debe presentar para poder comercializar con los cachorros ya que el inspeccionado declara ser criador profesional?**

- a) Ningún documento específico
- b) El inspeccionado debe registrarse como criador autorizado así como estar inscrito en el registro de núcleos zoológicos, además el animal también debe registrarse como animal reproductor
- c) El inspeccionado debe registrarse como criador autorizado así como estar inscrito en el registro de núcleos zoológicos, además el animal también debe registrarse como animal reproductor y debe tener mínimo 4 animales de la misma raza.

**16. Los inspectores observan que los perros de raza Rottweiler tienen las orejas parcialmente mutiladas. El inspeccionado alega que están cortadas acorde al estándar de la raza. ¿Cómo deben actuar los inspectores?**

- a) Las mutilaciones están prohibidas en todos los casos
- b) Las mutilaciones están prohibidas excepto si han sido realizadas por un profesional veterinario bajo anestesia
- c) Las mutilaciones por motivos estéticos están prohibidas considerándose una infracción muy grave y por tanto siéndole aplicable la sanción correspondiente

**17. Se observa que uno de los rottweilers lleva puesto un collar eléctrico antiladridos y además se le escucha una severa afonía al intentar ladrar. Señale la correcta**

- a) Utilizar collares eléctricos que resulten dañinos a nivel físico están prohibido
- b) Se pueden utilizar collares eléctricos con una corriente homologada
- c) Únicamente se pueden usar collares eléctricos bajo supervisión de un etólogo.

**18. Entre los documentos que presenta el inspeccionado, encontramos una analítica sanguínea reciente que indica que uno de los rottweilers es positivo a Leishmania spp. Señale la respuesta correcta**

- a) La leishmaniosis es una zoonosis y es de declaración obligatorio, por tanto el animal ha de ser necesariamente sacrificado por razones de salud pública
- b) La leishmaniosis es una zoonosis y de declaración obligatoria
- c) La leishmaniosis no es una zoonosis

**19. El inspeccionado debido a la leishmaniosis del perro, quiere eutanasiarlo para que no se contagien el resto de animales. Señale la respuesta correcta**

- a) La leishmania es una enfermedad altamente transmisible por contacto directo de la piel

## SUPUESTO PRÁCTICO 6 VETERINARIO/A

- b) La leishmaniosis en ningún caso justifica la eutanasia del animal por un veterinario colegiado de manera rápida e indolora
- c) La eutanasia solamente estaría justificada cuando el tratamiento no evite la agonía o el sufrimiento crónico incapacitante para la vida del animal

**20. Se ha comprobado por la autoridad que uno de los chihuahuas de una edad aproximada de 2 años no dispone de microchip. ¿Cómo se clasificaría esta infracción?**

- a) Infracción leve
- b) Infracción grave
- c) Infracción muy grave

## SUPUESTO PRÁCTICO 7 VETERINARIO/A

Dos inspectores veterinarios se presentan en el domicilio que figura en una denuncia por problemas de salubridad. El propietario de la vivienda nos permite la entrada y observamos que en la vivienda se encuentran un total de 5 perros adultos, 5 gatos adultos y un hurón adulto. El propietario nos indica que es casa de acogida de una protectora y colaborador del plan colonial felino de Valencia. Nos indica además que 3 de los gatos están en un trasportín para llevarlos a esterilizar porque son de una colonia que él mismo gestiona. Responda a las siguientes preguntas.

1. **¿Cuáles de las siguientes especies deben estar identificados mediante microchip?**
  - a) Solamente los perros
  - b) Perros y gatos
  - c) Perros, gatos y hurones
2. **¿Qué tratamientos obligatorios deben reflejar la cartilla sanitaria de los gatos?**
  - a) Vacunación contra la rabia y tratamientos contra echinococcus
  - b) Tratamiento contra echinococcus
  - c) Vacunación contra la rabia, tratamientos contra echinococcus y tratamiento contra garrapatas.
3. **¿Qué información se debe indicar obligatoriamente en el pasaporte respecto al tratamiento contra echinococcus?**
  - a) Nombre del producto, fabricante, fecha, hora, veterinario, sello, firma y número de colegiado
  - b) Nombre del producto, fabricante, fecha, veterinario, sello, firma y número de colegiado
  - c) Nombre del producto, fecha, veterinario, sello, firma y número de colegiado
4. **La última fecha de tratamiento contra echinococcus es del 8 de enero de 2022. Señale la opción correcta**
  - a) No se ha realizado el tratamiento de forma correcta ya que la periodicidad mínima es trimestral.
  - b) No se ha realizado el tratamiento de forma correcta ya que la periodicidad mínima es cuatrimestral
  - c) No se ha realizado el tratamiento de forma correcta ya que la periodicidad mínima es anual.
5. **La fecha de identificación de uno de los perros es 03 de marzo de 2022 y la fecha de vacunación de la rabia que indica el pasaporte es 03 de marzo de 2021. Señale la opción correcta.**
  - a) La vacunación contra la rabia es correcta siempre que esté firmada por un veterinario colegiado
  - b) La vacunación no es correcta porque se vacunó antes de la fecha de identificación
  - c) La vacunación es correcta siempre que esté firmado por un veterinario colegiado y tenga el sello de vacunación de la rabia
6. **¿Cuándo es obligatorio revacunar contra la rabia a un perro con una dosis de recuerdo después de la primovacunación?**
  - a) Transcurrido un año
  - b) Transcurridos 2 años.
  - c) Según las especificaciones técnicas de la última dosis administrada
7. **¿Debemos sancionar al inspeccionado por que ha superado el número máximo de animales que pueden residir en una vivienda?**



## SUPUESTO PRÁCTICO 7 VETERINARIO/A

- a) Si ya que la ley 2/2023 de Protección animal indica que el número máximo de animales son 5 por vivienda
- b) Si ya que la ley 7/2023 de Protección animal indica que el número máximo de animales son 5 por vivienda
- c) No, a no ser que un informe técnico emitido por la autoridad municipal limite el número de animales que pueden ser alojados en una vivienda tal y como se indica en la Ordenanza municipal
- 8. Uno de los perros presenta un estado caquéctico y decidimos llevarlo al Centro de acogida de animales de compañía por sospecha de maltrato. Se realizan análisis serológico con el resultado positivo para Leishmaniosis, dirofilariosis y mycoplasmosis. Cuáles de estas enfermedades son de declaración obligatoria**
- a) Dirofilariosis y leishmaniasis
- b) Leishmaniasis y mycoplasmosis
- c) Leishmaniasis, dirofilariosis y mycoplasmosis
- 9. ¿Qué tratamientos elegirías para tratar al perro anterior contra la leishmaniasis?**
- a) Alopurinol y febendazol
- b) Alopurinol y miltefosina
- c) Alopurinol y metronidazol
- 10. ¿Qué tratamiento es el más adecuado para el tratamiento contra echinococcus?**
- a) Praziquantel
- b) Metronidazol
- c) Midazolam
- 11. ¿Cuál de las siguientes acciones no está incluida en la formación de un colaborador del plan colonial felino?**
- a) Actualizar el censo de la colonia.
- b) Procurar el alimento y agua continuos en la colonia
- c) Medicar a los gatos de la colonia
- 12. Uno de los perros no está identificado con microchip. El propietario alega que es casa de acogida de una asociación protectora de animales. ¿Qué documento lo acredita como casa de acogida?**
- a) Un contrato de cesión temporal con el centro de acogida
- b) Un contrato de cesión temporal del propietario
- c) Un contrato de cesión temporal con cualquier asociación protectora de animales.
- 13. ¿Quién puede otorgar la custodia provisional de un animal errante, abandonado o extraviado?**
- a) Exclusivamente el ayuntamiento
- b) El ayuntamiento o por delegación el centro de acogida
- c) El ayuntamiento o por delegación el centro de acogida y las entidades de defensa y protección animal.
- 14. ¿Es posible que un perro este en una casa de acogida sin identificar?**
- a) No en ningún caso
- b) Sí en cualquier caso
- c) Sí pero solamente en caso de urgencia

## SUPUESTO PRÁCTICO 7 VETERINARIO/A

15. **En la cartilla sanitaria de uno de los perros figura como raza “Tosa inu”, ¿Lo podemos considerar como potencialmente peligroso?**
- Sí, figura en la lista de razas potencialmente peligrosas
  - No, no figura en el listado de razas potencialmente peligrosas
  - Solamente si tiene perímetro torácico comprendido entre 60 y 80 centímetros, altura a la cruz entre 50 y 70 centímetros y peso inferior a 20 kg.
16. **En la cartilla sanitaria de otro de los perros figura como raza American Staffordshire Terrier y no dispone de licencia. ¿Cómo podemos catalogar la infracción administrativa?**
- Muy grave
  - Grave
  - Leve
17. **Nos presenta un seguro de responsabilidad civil por daños a terceros. ¿Cuál ha de ser el importe mínimo que debe cubrir?**
- 100000
  - 120000
  - 150000
18. **Durante la visita encontramos medicamentos de prescripción veterinaria que el propietario de la vivienda nos indica que son para tratar a sus animales. Señale la respuesta correcta.**
- En todos los casos es necesaria una receta para su tenencia y uso
  - No será necesario emitir una receta en el caso de especies de animales de compañía para los medicamentos procedentes del botiquín
  - En ningún caso es necesaria una receta para su tenencia y uso.
19. **¿Cuál de los siguientes datos son obligatorios en una recete veterinaria?**
- Nombre completo, teléfono de contacto y de manera obligatoria la dirección de correo electrónico del titular o responsable de los animales
  - Nombre completo, teléfono de contacto y de manera opcional la dirección de correo electrónico del titular o responsable de los animales
  - Nombre completo, teléfono de contacto y de manera obligatoria la dirección postal del titular o responsable de los animales.
20. **En el caso de la receta para el tratamiento de uno de los gatos que son de su propiedad Indique cuál de los siguientes datos es obligatorio que figure en la receta.**
- Identificación individual
  - Tiempo de espera aunque sea cero
  - Código REGA

## SUPUESTO PRÁCTICO 8 VETERINARIO/A

Como inspector/a municipal del Ayuntamiento de Valencia, recibe un expediente del Servicio de actividades calificadas para la tramitación de licencia de apertura de un establecimiento de su distrito, con la actividad de restaurante. Tras estudiar la memoria técnica presentada, procederá a realizar la inspección para emitir informe con el criterio sanitario. Conteste a las siguientes preguntas:

- 1. ¿Cuál es el plazo que tiene el Ayuntamiento de Valencia para girar visita de comprobación a un establecimiento público tras la presentación de la declaración responsable y documentación exigida para otorgar licencia de apertura?**
  - a) 1 mes
  - b) 2 meses
  - c) 3 meses
- 2. Si la documentación presentada en la tramitación de licencia del restaurante, dispone de un certificado de un organismo de certificación administrativa**
  - a) El establecimiento podrá abrir de forma inmediata
  - b) El establecimiento no podrá abrir hasta que tenga una inspección por parte de un técnico del Ayuntamiento
  - c) El establecimiento podrá abrir previa comunicación al órgano municipal competente.
- 3. Cuáles de los siguientes datos no están incluidos en la licencia de apertura de un restaurante**
  - a) Razón social del titular
  - b) Actividad
  - c) Número de mesas de la terraza
- 4. En la cocina comprueba que dispone de una pila destinada a lavar los productos alimenticios, dicha pila deberá contar con**
  - a) Agua potable caliente, fría o ambas
  - b) Solo agua potable caliente
  - c) Solo agua potable fría
- 5. El restaurante no dispone de vestuario para el personal manipulador y utilizan uno de los aseos para el público donde disponen de un armario para guardar la ropa. Según el Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, será exigible un vestuario para el personal manipulador**
  - a) En todos los casos
  - b) Cuando sean más de 10 manipuladores
  - c) Cuando sea necesario
- 6. La cocina del restaurante dispone de dos freidoras y se comprueba que dispone de un bidón para eliminar el aceite usado. Según el Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, el aceite usado de una freidora**
  - a) Se recogerá por una empresa gestora autorizada en la eliminación de residuos
  - b) Deberá eliminarse sin perjudicar el medio ambiente
  - c) Se utilizará para otros usos diferentes al alimentario
- 7. Al comprobar el almacenamiento de materias primas en el arcón congelador comprueba que dispone de pescado que el titular ha envasado en fracciones más pequeñas y las ha congelado. Qué condiciones deberá reunir el equipo de congelación para poder realizar esta práctica según el RD 1021/2022 de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados**

## SUPUESTO PRÁCTICO 8 VETERINARIO/A

**requisitos en materia de higiene en la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor**

- a) Que alcance una temperatura central no superior a  $-18^{\circ}\text{C}$  siguiendo un descenso ininterrumpido de la temperatura.
  - b) Que alcance una temperatura central no superior a  $-20^{\circ}\text{C}$  siguiendo un descenso ininterrumpido de la temperatura.
  - c) Que alcance una temperatura central no superior a  $-24^{\circ}\text{C}$  siguiendo un descenso ininterrumpido de la temperatura.
- 8. Observa que el pescado reenvasado y congelado por el titular no dispone de ningún etiquetado identificativo. Las materias primas sin envasar congelados por el titular, se conservarán envasados en recipientes aptos para uso alimentario y etiquetados con la siguiente información**
- a) Fecha de congelación y fecha de caducidad
  - b) Fecha de envasado y fecha de caducidad
  - c) Fecha de llegada al establecimiento y fecha de congelación
- 9. Observa que en el menú ofertado dispone de tortilla de patata. En este producto, cuando sea cocinado para su consumo inmediato, será sometido durante 20 segundos a una temperatura de**
- a)  $63^{\circ}\text{C}$
  - b)  $65^{\circ}\text{C}$
  - c)  $72^{\circ}\text{C}$
- 10. En el caso de las comidas preparadas en caliente que sean destinadas a ser refrigeradas, serán sometidas a procedimientos adecuados para disminuir su temperatura de  $60^{\circ}\text{C}$  a  $10^{\circ}\text{C}$  en un tiempo menor de**
- a) 1 hora
  - b) 2 horas
  - c) 3 horas
- 11. Cuando una comida preparada refrigerada sea recalentada para su servicio, deberá alcanzar esta temperatura al menos durante 15 segundos en el centro del alimento**
- a)  $65^{\circ}\text{C}$
  - b)  $75^{\circ}\text{C}$
  - c)  $74^{\circ}\text{C}$
- 12. El restaurante dispone de un aforo para 50 personas, y por tanto puede recibir encargos para grupos. En el caso de que tenga un encargo de una comida para 50 personas, ¿será necesario que guarde comidas testigo de esa comida?**
- a) No, porque la comida se elabora en el propio local.
  - b) Si
  - c) No, porque no supera los 50 comensales.
- 13. En el supuesto que tenga que guardar comidas testigo y las conserve en congelación, ¿qué tiempo mínimo deberá conservarlas?**
- a) Un mínimo de 7 días
  - b) Un mínimo de 5 días
  - c) Un mínimo de 3 días

## SUPUESTO PRÁCTICO 8 VETERINARIO/A

14. Durante la inspección, observa que en una estantería de cocina, dispone de un recipiente con agua fría con sepia en su interior descongelándose. El titular le indica que la va a cocinar inmediatamente tras su descongelación. ¿Es correcta esta práctica?
- No porque no se puede descongelar con agua fría
  - Sí, porque se va a cocinar inmediatamente
  - No, porque no está justificado por razones tecnológicas
15. Comprueba que en una de las cámaras frigoríficas dispone de varias bolsas cerradas y etiquetadas de clóchinas valencianas. ¿A qué temperatura debe conservar este producto?
- 4°C
  - 8°C
  - A una temperatura que no afecte negativamente a su inocuidad y viabilidad
16. ¿Durante cuánto tiempo deberá conservar las etiquetas de cada envase de clóchinas?
- No es necesario ya que no es una pescadería
  - 60 días tras su compra
  - 60 días tras finalizar con el contenido del envase
17. En la inspección observa que en el comedor hay una mesa con un cliente y su perro atado con una correa. Señale la respuesta correcta
- Se permite la entrada de perros de asistencia y los de Fuerzas y Cuerpos de Seguridad del Estado.
  - El titular podrá prohibir a su criterio el acceso de animales domésticos a su establecimiento
  - Todas las anteriores
18. La vajilla en el establecimiento es higienizada en un lavavajillas automático. Señale la opción correcta
- No es obligatorio su higienización mecánica si no es reutilizable
  - Podrán utilizarse otros métodos equivalentes de higienización que sean aceptados por la autoridad competente.
  - Todas las anteriores
19. Comprueba que dispone en un arcón congelador con varios envases de comidas preparada congelada sin etiquetar y el titular manifiesta que son para donar a un comedor social que se encuentra cerca de allí. ¿Qué datos tendría que tener el etiquetado de dichos envases?
- Fecha de elaboración, fecha de congelación y fecha de caducidad
  - Fecha de envasado, fecha de congelación y fecha de caducidad
  - Fecha de elaboración y fecha de caducidad
20. ¿A qué temperatura y tiempo de cocción debe someterse un producto de la pesca para matar los parásitos viables de anisakis?
- al menos 60°C en el centro del producto durante al menos 1 minutos
  - al menos 60°C en el centro del producto durante al menos 2 minutos
  - al menos 60°C en el centro del producto durante al menos 5 minutos

## SUPUESTO PRÁCTICO 9 VETERINARIOS

Se presenta un Inspector Municipal en un restaurante chino buffet libre que elabora comidas preparadas para un aforo de 30 comensales, que dispone de una terraza en vía pública donde se reproduce música asiática hasta las 12:30 de la madrugada, y que tiene espacio para albergar 7 mesas de 4 comensales cada una. Además, en el interior se observa un acuario con dos ejemplares de *Pseudemys concinna*, y un cuadro con animales disecados que contiene tres ejemplares de *Danaus plexippus*. Señala las respuestas correctas.

**1. Señala la respuesta correcta**

- a) El titular del establecimiento deberá guardar comidas testigo de los platos que elabore, al tener un aforo de más de 20 personas.
- b) Solo deberán disponer de comidas testigo los operadores económicos que elaboren o sirvan comidas preparadas destinadas a comedores colectivos.
- c) Las respuestas a y b son incorrectas

**2. Señala la respuesta correcta**

- a) Las comidas testigo se recogerán siempre en el momento del servicio.
- b) En el caso de que la elaboración y el servicio sean realizados en establecimientos diferentes, quien elabora recogerá la comida testigo en el momento más próximo a su salida del establecimiento y el operador que la sirva, en el momento del servicio.
- c) Las comidas testigo se recogerán siempre después del servicio.

**3. Señala la respuesta correcta**

- a) Las comidas testigo estarán claramente identificadas y selladas.
- b) Las comidas testigo se conservarán debidamente protegidas en congelación durante un mínimo de cinco días.
- c) La cantidad de comida testigo corresponderá a una ración individual de como mínimo de 100 g.

**4. Si el establecimiento quiere ampliar su oferta y contar con gatos propios para interactuar con la clientela, señala la respuesta incorrecta**

- a) Esta actividad no está permitida según el Real Decreto 1021/2022 de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, ya que se trata de una exhibición de animales en un establecimiento con afluencia de público.
- b) Se les aplicará entre otros el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.
- c) Según el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, únicamente podrán servirlos en una estancia diferente o en una zona separada físicamente de los lugares donde se encuentren los animales y tendrán la consideración de comercio al por menor.

**5. Si un cliente desea entrar a consumir al establecimiento con su perro, señala la respuesta correcta.**

- a) Deberá contar con útiles de limpieza de uso compartido en caso de que los animales únicamente orinen o defequen.
- b) Deberá contar con útiles de limpieza de uso compartido solamente en el caso de que los animales vomiten.
- c) Deberá contar con útiles de limpieza de uso exclusivo en caso de que los animales orinen, defequen o vomiten.



## SUPUESTO PRÁCTICO 9 VETERINARIOS

6. **Si un cliente desea entrar a consumir al establecimiento con su gato, señala la respuesta correcta.**
- a) Esta actividad no está permitida según el Real Decreto 1021/2022 de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.
  - b) Se informará de si está prohibido el acceso de animales domésticos mediante un cartel visible a la entrada del establecimiento.
  - c) El operador del establecimiento podrá prohibir a su criterio el acceso del gato, salvo, salvo en el caso de los gatos de asistencia y los de las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad del Estado, en el cumplimiento de sus funciones y bajo la supervisión de su responsable.
7. **Si las personas titulares del establecimiento quieren preparar una especialidad de alimento asiático en su vivienda privada para suministro, señala la respuesta correcta**
- a) No se podrán congelar, ni tampoco las materias primas empleadas para elaborarlos. Solo se podrán mantener en congelación las materias primas que se adquieran ya congeladas.
  - b) De manera adicional a lo establecido en el Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, la comercialización de estos alimentos debe cumplir lo establecido en el artículo 13 del Real Decreto 1021/2022 de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor
  - c) Durante la elaboración de alimentos destinados a la venta se permitirá el acceso de personas ajenas a esta actividad a las zonas de la vivienda destinadas a la elaboración.
8. **Según la pregunta anterior, cuando el operador inicie la actividad deberá presentar a la autoridad competente, a los efectos de su inscripción en el correspondiente registro autonómico, una declaración responsable del cumplimiento de los requisitos legales aplicables al ejercicio de la actividad, que deberá incluir, señala la respuesta incorrecta**
- a) Horario en que se va a operar.
  - b) Productos que se van a elaborar.
  - c) No será necesario un plano de la vivienda que refleje las estancias o zonas destinadas a dicha actividad si es menor de 100 m<sup>2</sup>
9. **Los alimentos preparados en su vivienda privada para suministro estarán limitados a, señala la respuesta incorrecta:**
- a) Comidas preparadas sometidas a un tratamiento térmico suficiente para garantizar la seguridad de estas.
  - b) Conservas de frutas, hortalizas o vegetales, siempre que tengan un pH inferior a 5,5.
  - c) Productos de panadería y repostería estables a temperatura ambiente.
10. **El volumen total de alimentos preparados en su vivienda particular para suministro directo en ningún caso podrán superar, señala la respuesta correcta**
- a) Los 200 kilogramos semanales, lo cual se demostrará documentalmente.
  - b) Los 100 kilogramos semanales, lo cual no se demostrará documentalmente.
  - c) Los 100 kilogramos semanales, lo cual se demostrará documentalmente.
11. **Según el Real Decreto 1021/2022 de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, en relación al empleo de recipientes reutilizables aptos para el contacto con alimentos, Señale la afirmación verdadera:**

## SUPUESTO PRÁCTICO 9 VETERINARIOS

- a) Los operadores de establecimientos de comercio al por menor no quedarán exentos de la responsabilidad por los problemas de seguridad alimentaria que se pudieran derivar de la utilización de recipientes aportados por la propia clientela.
- b) Al tratarse de un bufé libre, no es obligatorio que se el titular del establecimiento facilite a la clientela recipientes para los alimentos que no hayan consumido.
- c) Todos los establecimientos de restauración y hostelería deberán facilitar a la clientela que pueda llevarse, sin coste adicional alguno, los alimentos que no hayan consumido.

**12. En el caso de poseer una máquina expendedora de alimentos en el restaurante, señala la respuesta correcta**

- a) Se deberá indicar en su parte exterior, de forma claramente ilegible y fácilmente visible, el nombre o razón social y dirección del operador responsable del abastecimiento y mantenimiento de las mismas, así como un teléfono de contacto para atender de forma rápida posibles eventualidades.
- b) Se deberá indicar en su parte exterior, de forma claramente legible y no fácilmente visible, el nombre o razón social y dirección del operador responsable del abastecimiento y mantenimiento de las mismas, así como un teléfono de contacto para atender de forma rápida posibles eventualidades.
- c) No será necesario indicar en su parte exterior, de forma claramente legible y fácilmente visible, el nombre o razón social y dirección del operador responsable del abastecimiento y mantenimiento de las mismas, así como un teléfono de contacto para atender de forma rápida posibles eventualidades, si está ubicada en el interior del establecimiento al por menor que sean propiedad de la persona titular y siempre que haya personal responsable del establecimiento al que dirigirse en caso de cualquier eventualidad.

**13. En el caso de poseer una máquina expendedora de alimentos en el restaurante, señala la respuesta incorrecta**

- a) Los productos alimenticios ofrecidos se renovarán no teniendo en cuenta su fecha de caducidad o consumo preferente.
- b) Los productos alimenticios ofrecidos se renovarán teniendo en cuenta su fecha de caducidad o consumo preferente.
- c) En el caso de vender alimentos que requieren refrigeración, las máquinas expendedoras deberán contar con un sistema de alarma, que avise al operador responsable

**14. Según el Real Decreto 1021/2022 de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, señala la afirmación verdadera:**

- a) Si el restaurante tiene carne picada refrigerada, se mantendrá a temperatura interna superior a 2 °C.
- b) Si el restaurante tiene carne picada refrigerada, se mantendrá a temperatura externa igual o inferior a 2 °C.
- c) Si el restaurante tiene carne picada refrigerada, se mantendrá a temperatura interna igual o inferior a 2 °C.

**15. Según el Real Decreto 1021/2022 de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, señala la afirmación verdadera**

- a) Todos los productos de pastelería rellenos se conservarán a una temperatura interna Igual o inferior a 4 °C.
- b) Los productos de pastelería rellenos (salvo que sean estables a temperatura ambiente) se conservarán a una temperatura interna Igual o inferior a 4 °C.
- c) Los productos de pastelería rellenos (salvo que sean estables a temperatura ambiente).se conservarán a una temperatura interna Igual o inferior a 3 °C.

## SUPUESTO PRÁCTICO 9 VETERINARIOS

- 16. En el caso de querer ampliar su negocio añadiendo en una zona del local una zona de degustaciones gratuitas, indique la respuesta correcta**
- a) El Real Decreto 1021/2022 de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, no permite que se realice esta práctica en los comercios al por menor.
  - b) Las comidas se ofrecerán en porciones individuales de manera que se puedan coger mediante palillos, cubiertos, etc., no reutilizables o fabricados de material no plástico y se reduzca al mínimo el riesgo de contaminación.
  - c) Las comidas se ofrecerán en porciones individuales de manera que se puedan coger mediante palillos, cubiertos, etc., reutilizables o fabricados de material no plástico y se reduzca al mínimo el riesgo de contaminación.
- 17. Teniendo en cuenta la capacidad de comensales del comedor de este restaurante, está obligado a:**
- a) Mantener una separación neta entre la zona de comedor y los aseos para el público.
  - b) Disponer de pediluvios a la entrada de la cocina para evitar la contaminación cruzada con otras zonas exteriores del establecimiento.
  - c) Disponer de una instalación cerrada para la higienización y esterilización de cuchillos de corte.
- 18. Si durante las festividades Navideñas se concierta un menú asiático cerrado de una comida de empresa en la que participan entre 50 y 55 comensales, ¿cómo debe actuar en este caso el operador?, señala la respuesta correcta**
- a) Deberá reservar un espacio a tal efecto, donde no podrán acceder los animales.
  - b) Deberá conservar menús testigo durante al menos siete días, de una cantidad de 200g o más.
  - c) Deberá entregar las sobras en un recipiente adecuado si los clientes lo demandan.
- 19. El personal que trabaja en el restaurante, durante toda la jornada laboral deberá:**
- a) Portar una placa identificativa donde indique si trabaja en la elaboración de alimentos o sirviendo alimentos y recogiendo vajilla.
  - b) Disponer de indumentaria corporativa para estar identificados en caso de evacuación por una catástrofe o incendio.
  - c) Mantener una higiene personal adecuada, informando a sus superiores de cualquier enfermedad que implique un proceso infecto-contagioso.
- 20. Según la pregunta anterior, este personal debe disponer de:**
- a) Un certificado de conocimiento del idioma castellano y valenciano para poder dirigirse a los clientes.
  - b) Una formación básica en extinción de incendios por si ocurre un incidente de este tipo dentro del local.
  - c) Una formación específica que les aporte conocimientos básicos sobre el manejo higiénico de los alimentos.

## SUPUESTO PRÁCTICO 10 VETERINARIOS

Se presenta un Inspector Municipal en un establecimiento de comercio al por menor. El titular del comercio al por menor tiene un vehículo de venta ambulante y en ocasiones monta una carpa provisional. Para aumentar sus ingresos decide suministrar a otro establecimiento al por menor. En ocasiones congela algunos de los productos que elabora para venderlos posteriormente. Asimismo dispone de un acuario con ejemplares para su venta. Como tiene excedentes de productos, decide donarlos.

Para ayudar a los productores locales, vende productos con defectos de forma y tamaño.

**1. Señala la respuesta correcta**

- a) Se le aplicará entre otros el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor
- b) Se le aplicará entre otros el Real Decreto 1021/2022, de 30 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.
- c) Se le aplicará entre otros el Real Decreto 1021/2022, de 1 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor

**2. Señala la respuesta correcta**

- a) El titular del comercio al por menor tiene un vehículo de venta ambulante, por tanto no se le aplica el Real Decreto 1021/2022.
- b) Los vecinos del barrio hacen bocadillos con fines benéficos en la fiesta del pueblo, por tanto no se le aplica el Real Decreto 1021/2022.
- c) En ocasiones el titular monta una carpa provisional, por tanto no se le aplica el Real Decreto 1021/2022.

**3. El establecimiento decide suministrar a otro establecimiento al por menor. Señala la respuesta correcta**

- a) Podrá hacerlo si son supone una comercialización total de un mínimo de 500 kg a la semana
- b) Si se encuentran en diferentes comunidades autónomas, el suministro podrá realizarse en un radio superior o igual a 50 km desde el establecimiento de origen.
- c) Contará con la documentación o registros que incluyan los datos de los establecimientos a los que suministra, las cantidades de alimentos suministradas y fechas de suministro

**4. El establecimiento tiene a la venta melones y sandías. Señala la respuesta correcta**

- a) Si están cortadas o peladas se mantendrán a una temperatura superior a 4 °C.
- b) Transcurrido el tiempo máximo que se permite mantenerlas a temperatura ambiente tras el corte por la mitad, se colocarán en un expositor refrigerado, manteniéndose así hasta su venta.
- c) Si se presentan cortadas en cuartos se podrán mantener a temperatura ambiente (20-25 °C) durante un tiempo máximo de dos horas después de retirarlas de la cámara.

**5. El operador decide establecer condiciones de conservación diferentes a las establecidas en el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor. Señala la respuesta correcta**

- a) No es una práctica correcta ya que debe de cumplir las condiciones establecidas en el Real Decreto 1021/2022.
- b) Sí que es correcta su decisión siempre que demuestre a la autoridad competente que están basadas en evidencias científicas y no es necesario que garantice la seguridad de los productos.

## SUPUESTO PRÁCTICO 10 VETERINARIOS

c) Sí que es correcta su decisión siempre que demuestre a la autoridad competente que están basadas en evidencias científicas y que se garantice la seguridad de los productos.

**6. Tiene en su sección correspondiente, vegetales voluminosos cortados por la mitad. Señala la respuesta correcta**

- a) En el caso este tipo de vegetales no precisarán refrigeración.
- b) Está prohibido realizar esta práctica ya que solamente pueden cortarse por la mitad las frutas como los melones, sandías, piñas y papayas.
- c) Solamente podrán cortarse por la mitad repollos, coliflores y precisarán refrigeración

**7. Presenta a la venta productos que no tienen establecida una temperatura de conservación según establece el artículo 4 del Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor. Señala la respuesta correcta.**

- a) Deberán siempre almacenarse y transportarse a las temperaturas indicadas en la etiqueta, según lo recogido en el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 por el operador que los ha producido y no envasado, de acuerdo con lo establecido en su sistema de autocontrol
- b) Las temperaturas de conservación vienen establecidas en el artículo 5 del Real Decreto 1021/2022 y no en el artículo 4.
- c) En el caso de que exista otra normativa, almacenará y transportará a las temperaturas de conservación que vengan establecidas en la misma.

**8. Durante el transporte de alimentos al otro establecimiento, el operador deberá de tener en cuenta lo siguiente. Señala la respuesta correcta.**

- a) El en caso de alimentos no perecederos, deberá utilizar los medios adecuados de transporte para mantener las temperaturas de conservación indicadas dentro de los límites legales establecidos o, en ausencia de éstos, a las temperaturas indicadas en el apartado 2 del artículo 4 del Real Decreto 1021/2022.
- b) El en caso de alimentos perecederos, deberá utilizar los medios adecuados de transporte para mantener las temperaturas de conservación indicadas dentro de los límites legales establecidos o, en ausencia de éstos, a las temperaturas indicadas en el apartado 2 del artículo 4 del Real Decreto 1021/2022.
- c) El en caso de alimentos perecederos, deberá utilizar los medios adecuados de transporte para mantener las temperaturas de conservación indicadas dentro de los límites legales establecidos o, en ausencia de éstos, a las temperaturas indicadas en el apartado 2 del artículo 5 del Real Decreto 1021/2022

**9. Decide congelar algunos productos que elabora en su propio establecimiento para su posterior venta, utilización o donación. Señala la respuesta incorrecta.**

- a) Solo se podrá llevar a cabo la congelación en arcones o cámaras de mantenimiento de productos congelados
- b) Deberán envasarse y se colocará una etiqueta en la que figure la fecha de elaboración o transformación, la fecha de congelación y la fecha de caducidad o consumo preferente del producto congelado.
- c) Deberán disponer de un equipo de congelación con la suficiente potencia para congelar los alimentos, de manera que alcancen una temperatura central no superior a  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  siguiendo un descenso ininterrumpido de la temperatura.

**10. Señala la respuesta incorrecta.**

- a) Los alimentos congelados que se van a poner a la venta descongelados siempre que la denominación del alimento vaya acompañada de la palabra «descongelado» y toda la información

## SUPUESTO PRÁCTICO 10 VETERINARIOS

necesaria de acuerdo con lo establecido en el Reglamento (UE) 1169/2011, y sin perjuicio de lo establecido en el Real Decreto 126/2015.

b) Las materias primas se podrán descongelar si van a sufrir una elaboración o transformación en el propio establecimiento.

c) El operador no podrá recongelar alimentos, salvo que estos no hayan sufrido una transformación, tal y como se define en el Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, anterior a la primera congelación

**11. . En la sección de carne se presenta un cliente que quiere carne picada. Señala la respuesta correcta.**

a) Podrá realizarse esta operación si no se hace a la vista del comprador

b) El picado podrá efectuarse a petición y a la vista del comprador. Se podrá realizar previamente, según necesidades del despacho y no pudiendo conservarse de un día para otro.

c) Podrá realizarse el picado previamente y se podrá conservar 48 horas a Temperatura igual o inferior a 2 °C.

**12. En la sección de pescado, durante la exposición para la venta se mantienen los productos de la pesca con hielo. Señala la respuesta incorrecta.**

a) En el caso de ejemplares grandes de especies de pescado asociadas a un alto contenido de histidina (particularmente especies de pescados de las familias siguientes: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae y Scombrosidae), es preciso que el hielo rodee la pieza el máximo posible para asegurar la temperatura correcta en todo el producto

b) Se expondrá en el mostrador solo la cantidad necesaria para la venta y se irá reponiendo el producto conforme se vaya vendiendo, manteniendo el resto en la cámara frigorífica.

c) El hielo se añadirá tantas veces como sea necesario, teniendo en cuenta el tamaño de la pieza, de manera que mantengan la temperatura establecida en el artículo 5 del Real Decreto 1021/2022.

**13. El establecimiento preparan ejemplares de *Lepidocybium flavobrunneum*. Señala la respuesta correcta.**

a) Deberá de informar a la clientela sobre la presencia en estos pescados de sustancias que pueden originar efectos gastrointestinales en las personas.

b) Al tratarse de un ejemplar con alto contenido de histidina, es preciso que el hielo rodee durante la exposición para la venta, la pieza el máximo posible para asegurar la temperatura correcta en todo el producto.

c) Comprobará que la etiqueta del pescado que reciben contiene la información obligatoria establecida en el apartado E, del capítulo V, de la sección VIII, del Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 3 de octubre de 2004.

**14. El establecimiento dispone de un acuario. Señala la respuesta correcta**

a) Serán de uso exclusivo para el mantenimiento con vida de crustáceos y moluscos a una temperatura y de un modo que no afecte negativamente a la inocuidad de los alimentos o a su viabilidad.

b) La densidad de animales debe ser adecuada para la capacidad del acuario.

c) Contarán con sistemas de regulación de la temperatura adaptados a las especies que se vayan a mantener y conservarán las características del agua de su hábitat natural.

**15. Respecto a la identificación de los productos que elabora en el establecimiento. Señala la respuesta correcta.**

a) Se presentarán y etiquetarán de acuerdo con la normativa vigente de información alimentaria al consumidor y con la normativa específica en materia de comercialización y de calidad que les sea de aplicación.

b) Además de la respuesta a) incluirá la expresión «ELABORADO POR» seguido del tipo y el nombre del establecimiento elaborador en la etiqueta, placa o marchamo del producto.



## SUPUESTO PRÁCTICO 10 VETERINARIOS

c) Además de la respuesta b) incluirá la mención «ELABORACIÓN PROPIA» en un cartel o rótulo próximo al producto, en un listado fuera del expositor o en una zona delimitada, cuando no se presenten envasados. Cuando presenten esta mención solo podrán venderse en el establecimiento donde se han elaborado o en las sucursales del mismo.

### 16. Señala la respuesta correcta sobre el acceso de animales en el establecimiento

- a) Podrán acceder los perros de las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad en cualquier circunstancia.
- b) Podrán acceder los perros de las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad, en el cumplimiento de sus funciones y bajo la supervisión de su responsable.
- c) Esta prohibido su acceso salvo excepciones.

### 17. En relación a la donación de alimentos. Señala la respuesta correcta

- a) Podrá donar productos alimenticios conforme a lo establecido en el capítulo V del anexo II del Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004.
- b) Si decide donar huevos podrá hacerlo una vez superado el límite de veintiún días a partir de la puesta, siempre que el operador de empresa alimentaria receptor transforme los huevos (con tratamiento térmico suficiente para garantizar la seguridad antes de ofrecerlos a las personas consumidoras, pero no se podrán donar una vez superada su fecha de consumo preferente.
- c) Si decide donar huevos podrá hacerlo una vez superado el límite de veinte días a partir de la puesta, siempre que el operador de empresa alimentaria receptor transforme los huevos (con tratamiento térmico suficiente para garantizar la seguridad antes de ofrecerlos a las personas consumidoras, pero no se podrán donar una vez superada su fecha de caducidad.

### 18. En relación a los alimentos que presentan defectos, señala la respuesta incorrecta

- a) Podrá vender productos alimenticios con defectos bajo su responsabilidad, siempre que no afecta a su seguridad y se informe de esta circunstancia a las personas consumidoras
- b) Podrá vender alimentos con defectos gráficos en el etiquetado y defectos en el envasado, excepto las conservas que presenten abombamiento en su envase, siempre que no dificulten la lectura de la información obligatoria alimentaria establecida en el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011
- c) Los defectos podrán ser de forma y tamaño del alimento, sin perjuicio de otras normativas específicas, siendo de aplicación, en concreto, a frutas y hortalizas.

### 19. El establecimiento deberá, señala la respuesta correcta

- a) Crear, aplicar y mantener actualizado un procedimiento permanente basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico, conforme a lo establecido en el artículo 5 del Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, debiendo contar con una persona responsable de su aplicación.
- b) Crear, aplicar y mantener actualizado un procedimiento permanente basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico, conforme a lo establecido en el artículo 6 del Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, debiendo contar con una persona responsable de su aplicación.
- c) Aplicará las guías de prácticas correctas de higiene para la aplicación de los principios del sistema APPCC.

### 20. Genera desperdicios de productos alimenticios así como subproductos no comestibles y residuos. Señala la respuesta correcta

- a) Deberán depositarse en contenedores provistos de cierre.
- b) Los contenedores deberán presentar unas características de construcción adecuadas, estar en buen estado y ser de fácil limpieza y de fácil desinfección.
- c) El operador podrá utilizar contenedores no provistos de cierre si convencer a las autoridades competentes de la idoneidad de otros contenedores o sistemas de evacuación.

# **SOLUCIONARIO SUPUESTO PRÁCTICO 1 VETERINARIO/A**

1. A
2. A
3. A
4. C
5. B
6. B
7. C
8. A
9. B
10. C
11. C
12. C
13. B
14. A
15. B
16. B
17. B
18. B
19. A
20. C

## **SOLUCIONARIO SUPUESTO PRÁCTICO 2 VETERINARIO/A**

1. A
2. A
3. C
4. B
5. C
6. A
7. C
8. C
9. A
10. B
11. C
12. A
13. C
14. A
15. B
16. C
17. C
18. C
19. B
20. C

**SOLUCIONARIO SUPESTO PRÁCTICO 3**  
**VETERINARIO/A**

1. C
2. C
3. B
4. B
5. C
6. C
7. C
8. C
9. B
10. B
11. C
12. B
13. C
14. C
15. B
16. B
17. A
18. A
19. C
20. C

## **SOLUCIONARIO SUPUESTO PRÁCTICO 4 VETERINARIO/A**

1. B
2. B
3. C
4. B
5. A
6. A
7. C
8. C
9. B
10. A
11. A
12. C
13. C
14. A
15. B
16. B
17. C
18. B
19. C
20. C

## **SOLUCIONARIO SUPUESTO PRÁCTICO 5 VETERINARIO/A**

1. C
2. C
3. A
4. A
5. A
6. B
7. C
8. A
9. C
10. A
11. C
12. B
13. C
14. A
15. A
16. C
17. A
18. A
19. A
20. B



## **SOLUCIONARIO SUPUESTO PRÁCTICO 6 VETERINARIO/A**

1. B
2. B
3. A
4. C
5. A
6. C
7. B
8. A
9. B
10. A
11. B
12. C
13. B
14. A
15. B
16. C
17. A
18. B
19. C
20. A

## **SOLUCIONARIO SUPUESTO PRÁCTICO 7 VETERINARIO/A**

1. C
2. A
3. A
4. C
5. C
6. A
7. C
8. A
9. B
10. A
11. C
12. A
13. C
14. A
15. A
16. A
17. B
18. B
19. B
20. A

## **SOLUCIONARIO SUPUESTO PRÁCTICO 8 VETERINARIO/A**

1. A
2. A
3. C
4. A
5. C
6. B
7. A
8. C
9. A
10. B
11. C
12. B
13. A
14. B
15. C
16. C
17. C
18. C
19. A
20. A

## **SOLUCIONARIO TEST VETERIANRIO/A**

1. C
2. B
3. C
4. A
5. C
6. B
7. A
8. C
9. B
10. C
11. B
12. C
13. A
14. C
15. B
16. C
17. A
18. C
19. C
20. C

## **SOLUCIONARIO SUPUESTO PRÁCTICO 10 VETERIARIO/A**

1. A
2. B
3. C
4. B
5. C
6. A
7. C
8. B
9. A
10. C
11. B
12. C
13. A
14. B
15. A
16. C
17. B
18. C
19. A
20. C