



ENTRADA 02/11/2017

**PRUEBAS SELECTIVAS PARA EL INGRESO EN EL CUERPO DE FUNCIONARIOS
TÉCNICOS DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE
ARAGÓN, ESCALA TÉCNICA FACULTATIVA, TÉCNICOS E INSPECTORES DE
CALIDAD ALIMENTARIA**

- Primer Ejercicio-

1- Conforme se indica en la Constitución Española de 1978, el Congreso se compone de:

- A) Un mínimo de 400 y un máximo de 500 Diputados.
- B) Un mínimo de 300 y un máximo de 350 Diputados.
- C) Un mínimo de 300 y un máximo de 400 Diputados.
- D) Un mínimo de 400 y un máximo de 450 Diputados.

2 - Según el Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, del Estatuto Básico del Empleado Público, ¿cuál de las siguientes NO es una situación administrativa de los funcionarios de carrera?

- A) Servicios Previos.
- B) Servicios Especiales.
- C) Servicio Activo.
- D) Excedencia.

3 - Según el Decreto Legislativo 2/2001, de 3 de julio, del Gobierno de Aragón, son Órganos Superiores de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón:

- A) Los Consejeros por ser nombrados por las Cortes Generales.
- B) Los Consejeros como titulares de los Departamentos.
- C) Los Viceconsejeros o Secretarios Generales Técnicos.
- D) Los Directores Generales.

4 - Según la Ley de Hacienda de la Comunidad Autónoma de Aragón, la estructura del Presupuesto de la Comunidad Autónoma de Aragón se determinará por:

- A) La Intervención General.
- B) Las Cortes de Aragón.
- C) El Departamento competente en materia de Hacienda.
- D) El Presidente de la Comunidad Autónoma de Aragón.

5 - El artículo 155 de la Constitución española de 1978, establece que si una Comunidad Autónoma no cumpliera las obligaciones que la Constitución u otras leyes le impongan, o actuare de forma que atente gravemente al interés general de España, previo requerimiento al Presidente de la Comunidad Autónoma y, en el caso de no ser atendido, ¿quién podrá adoptar las medidas necesarias para obligar a aquélla al cumplimiento forzoso de dichas obligaciones o para la protección del mencionado interés general?

- A) El Gobierno, con la aprobación por mayoría absoluta del Congreso de los Diputados.
- B) El Gobierno, con la aprobación por mayoría absoluta del Senado.
- C) El Gobierno, con la aprobación por mayoría absoluta de las Cortes Generales.
- D) El Presidente del Gobierno, con la aprobación por mayoría absoluta de las Cortes Generales.

6 - Según lo establecido en la Constitución Española de 1978, ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es correcta?

- A) Los ministros son nombrados por el Rey a propuesta del Presidente de Gobierno.
- B) Los ministros son nombrados por el Presidente del Gobierno previa autorización del Congreso de los Diputados.
- C) Los ministros son nombrados por el Presidente del Gobierno.
- D) Los ministros son nombrados por las Cortes Generales a propuesta del Presidente del Gobierno.

7 - Según el Estatuto de Autonomía de Aragón ¿Cuáles son las instituciones de la Comunidad Autónoma de Aragón?

- A) Las Cortes, el Gobierno o la Diputación General, el Justicia de Aragón y la Cámara de Cuentas.
- B) Las Cortes, el Gobierno o la Diputación General y el Tribunal Superior de Justicia de Aragón.
- C) Las Cortes, el Presidente, el Gobierno o la Diputación General y el Justicia de Aragón.
- D) Las Cortes, el Presidente, el Gobierno o la Diputación General, el Justicia de Aragón y las Comarcas.

8 - De acuerdo con la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, siempre que por Ley o en el Derecho de la Unión Europea no se exprese otro cómputo, cuando los plazos se señalen por días, se entiende que éstos son:

- A) Días naturales.
- B) Días hábiles excluyéndose los domingos y los declarados festivos.
- C) Días hábiles excluyéndose los sábados, domingos y festivos.
- D) Días naturales excluyéndose los declarados festivos en la localidad donde resida el interesado.

9 - Según lo establecido en la Ley 39/2015, de 1 de octubre, de Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas ¿cuál de las siguientes afirmaciones es correcta?

- A) La interposición de cualquier recurso, excepto en los casos en que una disposición establezca lo contrario, no suspenderá la ejecución del acto impugnado.
- B) La interposición de cualquier recurso suspenderá automáticamente la ejecución del acto impugnado.
- C) La interposición del recurso de alzada suspenderá automáticamente la ejecución del acto impugnado.
- D) El recurso extraordinario de revisión suspenderá automáticamente la ejecución del acto impugnado.

10 - ¿Qué aspectos están excluidos del ámbito de aplicación de la Ley 28/2015, de 30 de julio, para la defensa de la calidad alimentaria?

- A) Las instalaciones de manipulación, clasificación o almacenamiento de alimentos.
- B) La producción ecológica.
- C) La importación y exportación de alimentos.
- D) El transporte de alimentos.

11 - En el marco del procedimiento sancionador, ¿qué medida cautelar NO está prevista en la Ley 9/2006, de Calidad Alimentaria en Aragón?

- A) La inmovilización de alimentos o materias o elementos alimentarios.
- B) La paralización de los vehículos en que se transportan alimentos, materias o elementos alimentarios.
- C) La suspensión provisional de la comercialización, compra o adquisición de alimentos, materias o elementos alimentarios.
- D) La imposición de una multa coercitiva de hasta 3.000 euros si el operador no realiza las actividades ordenadas por la inspección.

12 - De acuerdo con el Reglamento (UE) nº 1308/2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios, ¿a qué productos ganaderos puede aplicarse el régimen de intervención pública?

- A) Carne de vacuno, mantequilla y leche desnatada en polvo.
- B) Carne de vacuno, ovino, caprino y porcino.
- C) Carne de vacuno, mantequilla y huevos.
- D) Carne de porcino, mantequilla y leche desnatada en polvo.

13 - Según la Ley 9/2006, de Calidad Alimentaria en Aragón, ¿cómo se denomina el órgano de gestión de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas de productos alimenticios?

- A) Consejo Regulador.
- B) Asamblea General.
- C) Consejo de Dirección.
- D) Comité de Partes.

14 - De las siguientes Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico, ¿cuál de ellas tiene un ámbito geográfico que comprende parte del territorio de la Comunidad Autónoma de Aragón?

- A) DOP Pera de Lleida.
- B) DOP Aceite de La Alcarria.
- C) IGP Espárrago de Navarra.
- D) IGP Ternera de los Pirineos Catalanes.

15 - ¿Cuál de los siguientes alimentos de Aragón tiene la condición de Indicación Geográfica Protegida?

- A) El Jamón de Teruel.
- B) El Tomate Rosa de Barbastro.
- C) El Ternasco de Aragón.
- D) El Aceite del Bajo Aragón.

16 - ¿Qué periodo mínimo de actividad en una Empresa artesanal alimentaria debe justificar un operador para obtener en la Comunidad Autónoma de Aragón la Carta de artesano alimentario?

- A) Cinco años.
- B) Un año.
- C) Veinte años.
- D) Ninguno.

17 - ¿Cuándo puede utilizarse la mención “pata negra” en los productos regulados por el Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico?

- A) Está reservada exclusivamente para la designación “de bellota 100% ibérico”.
- B) Nunca.
- C) Está reservada para la designación “de bellota”, independientemente del porcentaje racial de ibérico.
- D) Puede utilizarse para cualquier producto acogido a la norma de calidad.

18 - ¿Quién puede ejercer en la Comunidad Autónoma de Aragón el control del cumplimiento de la normativa reguladora de la producción ecológica?

- A) El Comité Aragonés de Agricultura Ecológica y los Organismos de Control acreditados en el alcance de producción ecológica.
- B) El Comité de Agricultura Ecológica de cualquier comunidad autónoma, siempre que esté habilitado por la autoridad competente.
- C) Los Organismos de Control acreditados en cualquier alcance agroalimentario.
- D) La Entidad Nacional de Acreditación.

19 - ¿Para el uso de la marca C´alial, se precisa la aprobación de un reglamento técnico exclusivo para cada producto?

- A) Sí.
- B) Sólo a partir de 1 de enero de 2015.
- C) Sólo en caso de productos de origen animal.
- D) No, puede aprobarse un reglamento técnico para un grupo de productos.

20 - ¿Qué periodo abarca el actual Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) en vigor?

- A) 2013-2020
- B) 2016-2020
- C) 2016-2017
- D) 2010-2020

21 - ¿Qué ámbitos de actuación del Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) NO recoge el Plan Autonómico de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón (PACCAA).

- A) Los dos planes tienen el mismo ámbito de actuación.
- B) Únicamente el control de la pesca extractiva.
- C) Únicamente el control de las importaciones y exportaciones.
- D) El control de la pesca extractiva y el control de las importaciones y exportaciones.

22 - ¿Debe acreditarse un inspector de calidad alimentaria antes de iniciar su actuación de inspección?

- A) Sí, siempre.
- B) Sólo cuando se trate de inspecciones derivadas de denuncias.
- C) Sólo si se solicita expresamente por el inspeccionado.
- D) Sólo si se va a proceder a toma de muestras de alimento.

23 - ¿Cuál de los siguientes NO es un principio básico del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos?

- A) Detectar cualquier peligro que debe evitarse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables.
- B) Fijar responsables para el control y seguimiento de cada Punto de Control Crítico detectado.
- C) Establecer y aplicar procedimientos de vigilancia efectivos en los Puntos de Control Críticos.
- D) Establecer medidas correctoras cuando la vigilancia indique un Punto de Control Crítico no está controlado.

24 - ¿Con qué código se identifica la norma "Evaluación de la conformidad. Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios"?

- A) UNE-EN ISO/IEC 17065:2012
- B) UNE-EN ISO 9001:2015
- C) UNE-EN ISO 14001:2015
- D) UNE-EN ISO 22000:2005

25 - De los siguientes esquemas de certificación agroalimentaria señale cuál es privado:

- A) Eusko Label.
- B) Producción Integrada.
- C) ETG Jamón Serrano.
- D) IFS (International Food Standar).

26 - ¿Quién tiene competencia para acreditar a los organismos de control que certifican productos agroalimentarios bajo la norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012?

- A) La autoridad competente de cada Comunidad Autónoma.
- B) La Entidad Nacional de Acreditación (ENAC).
- C) La Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR).
- D) A y B son correctas.

27 - La indicación “e” prevista en el Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo, implica, al menos, que :

- A) El contenido efectivo de cada envase es mayor o igual que su cantidad nominal.
- B) Las medidas de los instrumentos de medida de la instalación de envasado son trazables y los instrumentos están calibrados.
- C) La proporción de envases con un contenido efectivo menor que la cantidad nominal declarada está limitada.
- D) La desviación típica estimada del contenido efectivo del lote no rebasa el límite establecido por la CE.

28 - De acuerdo con Reglamento (CEE) nº 2568/91, relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis, los valores que proporciona un panel de cata de aceites de oliva vírgenes, son:

- A) La media del atributo.
- B) La mediana del atributo.
- C) La moda del atributo.
- D) El rango del atributo.

29 - En el análisis de vinos, la relación isotópica $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ nos sirve para determinar:

- A) El aguado de un vino.
- B) La añada del vino.
- C) La adición de azúcares exógenos a la uva.
- D) La adición de agua vegetal al mosto de vinificación.

30 - ¿Cuál de estas indicaciones NO está entre la listas de menciones obligatorias del artículo 9 del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor?

- A) La información nutricional.
- B) Las condiciones especiales de conservación y/o las condiciones de utilización.
- C) El lote.
- D) La lista de ingredientes.

31 - ¿Cuál de estos productos NO cuenta con normas europeas específicas de etiquetado?

- A) La cerveza.
- B) El vino.
- C) Las bebidas derivadas del vino.
- D) Las bebidas espirituosas.

32 - ¿Para cuál de las siguientes menciones se regulan las condiciones de uso en el Anexo del Reglamento (CE) nº 1924/2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos?:

- A) Sin gluten.
- B) Sin lactosa.
- C) Sin azúcares.
- D) Sin alcohol.

33 - ¿Cuál de estas afirmaciones sobre el marcado y etiquetado del jamón curado regulados en el Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos, es cierta?

- A) Para denominarse "jamón curado" el periodo de mínimo de elaboración es de 9 meses.
- B) La indicación del periodo mínimo de elaboración debe acompañarse de una de las menciones facultativas "Bodega" o "cava", "Reserva" o "añejo" o "Gran Reserva".
- C) En cualquier momento antes de su salida del secadero, los jamones deben marcarse con la indicación de la semana y año de entrada.
- D) No se puede usar la mención "Gran Reserva" en un jamón ibérico.

34 - ¿Cuál de estas afirmaciones sobre la legislación sobre el marcado y comercialización de los huevos de gallina es verdadera?

- A) No hay excepciones en la obligación al marcado de los huevos de categoría A en España.
- B) El marcado del huevo puede llevarse a cabo en cualquier etapa antes de la venta al consumidor final.
- C) Los estuches de huevos destinados al consumidor final deben comercializarse en docenas o medias docenas.
- D) El periodo de comercialización de los estuches de huevos de categoría A está limitado legalmente.

35 - ¿A través de qué parámetro se estima el contenido total de proteína de un embutido?

- A) Grasa.
- B) Hidroxiprolina.
- C) Nitrógeno.
- D) Fósforo.

36 - ¿Para cuál de las siguientes conservas de pescado no existe una norma europea de comercialización?

- A) Sardina.
- B) Caballa.
- C) Atún.
- D) Bonito.

37 - Referente a las excepciones para la mención "leche", ¿cuál de estas denominaciones es correcta, de acuerdo con la Decisión de la Comisión de 20 de diciembre de 2010?

- A) Leche de soja.
- B) Leche de almendras.
- C) Leche de chufa.
- D) Leche de avena.

38 - ¿Cuál de estas denominaciones NO se corresponde a una norma de quesos publicada en el Boletín Oficial del Estado?

- A) Ibérico.
- B) Gouda.
- C) Edam.
- D) Havarti.

39 - De los siguientes cambios producidos en la transformación de leche en queso, ¿cuál NO tiene un carácter físico?

- A) Gelación.
- B) Sinéresis.
- C) Hidrólisis enzimática.
- D) Difusión.

40 - Según el Reglamento 29/2012, sobre las normas de comercialización del aceite de oliva, en el etiquetado de un aceite de oliva virgen, ¿Cuál de las siguientes informaciones NO es obligatoria?:

- A) Una designación del origen.
- B) El índice de peróxidos, el contenido de ceras y la absorbencia en el ultravioleta, determinados de conformidad con el Reglamento (CEE) 2568/91 cuando figure en el etiquetado la indicación de la acidez o de la acidez máxima.
- C) La variedad de aceituna.
- D) La información sobre la categoría del aceite «aceite de oliva obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos».

41 - En la refinación de aceites crudos de semillas u orujos de oliva, la neutralización se suele realizar utilizando:

- A) Hexano.
- B) Sosa cáustica.
- C) Ácido Fosfórico.
- D) Arcillas activadas.

42 - ¿En qué localidad tiene su sede el Panel de Catadores de Aceite de Oliva Virgen de Aragón?:

- A) Zaragoza.
- B) Movera.
- C) Teruel.
- D) Alcañiz.

43 - Según el Anexo I del Reglamento 2568/1991, relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis, para que un aceite de oliva virgen sea de categoría extra, su acidez (%) debe ser:

- A) Igual a 0. No debe tener acidez.
- B) Menor o igual a 0,8.
- C) Mayor a 0,8 pero menor o igual a 2.
- D) Menor o igual a 3, en consonancia con la Reglamentación Técnico Sanitaria de aceites vegetales comestibles.

44 - Las harinas y sémolas obtenidas en la molturación del trigo proceden mayoritariamente de la parte del grano denominada:

- A) Epicarpio.
- B) Endocarpio.
- C) Endospermo.
- D) Germen.

45 - El farinógrafo de Brabender y el alveógrafo de Chopin se utilizan para:

- A) Analizar la composición de las harinas (humedad, acidez, gluten, grasas, etc.).
- B) Determinar las propiedades reológicas de las harinas.
- C) Determinar las propiedades fermentativas de las harinas.
- D) Valorar organolépticamente las harinas.

46 - ¿Cuál de estas funciones puede atribuirse a la sal en la fabricación del pan?

- A) Empeora las propiedades plásticas de la masa, disminuyendo su tenacidad.
- B) Permite una hidratación superior de la masa.
- C) Favorece la actividad de las bacterias ácidas en la masa.
- D) Disminuye la coloración de la corteza, empeorando el aspecto del pan y de la corteza.

47 - Kennebec, Red Pontiac y Avalanche son tres variedades de:

- A) Manzana.
- B) Col repollo.
- C) Patata.
- D) Pera.

48 - El pardeamiento enzimático es una alteración que se produce en la frutas en los procesos industriales y almacenamiento de productos elaborados, principalmente debido a:

- A) La pasteurización de los envases llenos.
- B) El pelado, corte y triturado con exposición de tejidos al oxígeno del aire.
- C) La concentración.
- D) El deshidratado.

49 - Los procesos de producción de hortalizas y frutas frescas lavadas, peladas y cortadas para consumo en fresco, en unidades simples o mezclas, especialmente ensaladas, constituyen lo que comúnmente se conoce como:

- A) Quinta gama.
- B) Segunda gama.
- C) Tercera gama.
- D) Cuarta gama.

50 - ¿Cuál de las siguientes frutas no tiene norma de comercialización específica establecida por el reglamento comunitario 543/2011, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 1234/2007, en los sectores de las frutas y hortalizas y de las frutas y hortalizas transformadas?

- A) Cerezas
- B) Peras
- C) Kiwis
- D) Melocotones y nectarinas

51 - Según el Real Decreto 679/2016, y exceptuando los casos de las aceitunas con normativa específica amparadas por regímenes de calidad, entre las indicaciones que forman la denominación de venta de las aceitunas de mesa destinadas al consumidor final, obtenidas de frutos enteros, sometidos a un proceso destinado a abrir la pulpa sin fracturar el hueso que permanece intacto y entero en el fruto, por su forma de presentación corresponde la indicación:

- A) Aceitunas enteras.
- B) Aceitunas machacadas o partidas.
- C) Aceitunas deshuesadas.
- D) Aceitunas cambiantes.

52 - Según el RD 650/2011, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria en materia de bebidas refrescantes, la bebida constituida por agua y un mínimo de seis gramos por litro de anhídrido carbónico, que se caracteriza por contener bicarbonato sódico y en la que no hay otros ingredientes se denomina:

- A) Agua de seltz.
- B) Agua de soda.
- C) Gaseosa.
- D) Agua mineral carbónica.

53 - ¿A qué producto corresponde la siguiente definición?:

“Obtenido a partir de productos de cacao y azúcares que contenga un 35%, como mínimo, de materia seca total de cacao, del cual un 18% como mínimo será manteca de cacao y un 14% como mínimo materia seca y desgrasada de cacao.”

- A) Sucedáneo de chocolate.
- B) Cacao en polvo.
- C) Chocolate.
- D) Bombón de chocolate.

54 - Según el Real Decreto 1676/2012, por el que se aprueba la norma de calidad del café ¿Cuál de las siguientes denominaciones es incorrecta?

- A) Café torrefacto.
- B) Café molido torrefacto.
- C) Café soluble.
- D) Café tostado.

55 - Si la dirección del embotellador de una partida de vino que no se acoge a una Denominación Geográfica de Calidad consta de o contiene el nombre de una Denominación de Origen Protegida, ¿deberá sustituirse dicha dirección?

- A) No necesariamente.
- B) Sí, se sustituirá por el número de registro del envasador de la partida de vino.
- C) Sí, se sustituirá por el código de identificación fiscal del envasador y el registro del envasador de la partida de vino.
- D) Sí, se sustituirá por el código postal correspondiente al envasador de la partida de vino.

56 - Según el Reglamento (UE) nº 1308/2013, el producto obtenido exclusivamente por fermentación alcohólica total de uva fresca, o de mosto de uva, con un grado alcohólico adquirido no inferior al 9 % vol. (en la zona vitícola C), un grado alcohólico total no superior al 15 % vol. y una acidez total, expresada en ácido tartárico, no inferior a 3,5 gramos por litro se denomina:

- A) Vino de licor.
- B) Vino.
- C) Vino base.
- D) Vino nuevo en proceso de fermentación.

57 - Según el Real Decreto 678/2016, por el que se aprueba la norma de calidad de la cerveza y bebidas de malta, atendiendo a las características propias de la cerveza ¿Cuáles son los tipos de cerveza que define la legislación específica?

- A) De cereales, sin alcohol, con bajo contenido en alcohol, negra, radler, extra.
- B) Negra, sin alcohol, con bajo contenido en alcohol, extra, especial, aromatizada.
- C) Sin alcohol, con bajo contenido en alcohol, de cereales, negra, especial, extra.
- D) Radler, sin alcohol, negra, extra, especial, aromatizada, superior.

58 - Según el Reglamento (CE) nº 110/2008, relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas espirituosas, ¿en qué consiste la operación de "Ensamble" de bebidas espirituosas?

- A) Combinar dos o más bebidas diferentes con el fin de crear una nueva bebida.
- B) Permitir que se desarrollen naturalmente ciertas reacciones que confieren a la bebida espirituosa cualidades organolépticas que no tenía anteriormente.
- C) Añadir alcohol etílico de origen agrícola y/o destilados de origen agrícola a una bebida espirituosa.
- D) Combinar dos o más bebidas espirituosas de la misma categoría y que sólo se diferencian entre sí por matices de composición.

59 - La legislación que regula el potencial de producción vitícola establece las variedades de uva de vinificación en Aragón. ¿Cuál de las siguientes variedades de uva de vinificación no está autorizada para dicha Comunidad Autónoma?

- A) Garnacha tinta.
- B) Cariñena.
- C) Mencía.
- D) Gewürztraminer.

60 - El tratamiento de corrección del contenido en alcohol de los vinos tiene por objeto:

- A) Fabricar vino sin alcohol.
- B) Reducir un contenido excesivo en metanol del vino, gracias a técnicas electroforéticas laboratoriales.
- C) Reducir un contenido excesivo en etanol del vino, con el fin de mejorar el equilibrio gustativo.
- D) Reducir un contenido excesivo en metanol del vino, con el fin de mejorar el equilibrio gustativo.

61 - Según el Reglamento (CE) nº 1333/2008, sobre aditivos alimentarios, ¿cuál de estas sustancias se considera un coadyuvante tecnológico?

- A) Nitratos en la elaboración de queso.
- B) Talco en la elaboración de aceite de oliva.
- C) Ácido carmínico en la elaboración de salchicha fresca.
- D) Ácido ascórbico en la elaboración de filetes de pescado fresco envasado.

62 - Según el Reglamento (CE) nº 2003/2003, relativo a los abonos, de 13 de octubre, ¿qué elementos se consideran nutrientes secundarios?

- A) Nitrógeno, Fósforo, Potasio y Sodio.
- B) Nitrógeno, Potasio, Sodio y Azufre.
- C) Magnesio, Sodio, Azufre y Boro.
- D) Calcio, Magnesio, Sodio y Azufre.

63 - ¿Qué grupo de los expuestos a continuación está excluido de las categorías previstas por el Reglamento 258/1997, sobre nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios?

- A) Los que contengan organismos modificados genéticamente o que consistan en dichos organismos.
- B) Los de estructura molecular primaria nueva o modificada intencionadamente.
- C) Los consistentes en microorganismos, hongos o algas u obtenidos a partir de éstos.
- D) Los disolventes de extracción utilizados en la fabricación de productos alimenticios incluidos en el ámbito de aplicación de la Directiva 88/344/CEE.

64 - ¿Cuál de los siguientes métodos de conservación no se basa en la reducción del contenido de agua de los alimentos?

- A) Desección.
- B) Deshidratación.
- C) Congelación.
- D) Liofilización.

PREGUNTAS DE RESERVA

65 - Según se establece en la Constitución Española de 1978, una vez aprobada una reforma constitucional por las Cortes Generales, será sometida a referéndum para su ratificación, dentro de los quince días siguientes a su aprobación:

- A) Cuando lo decida el Congreso por mayoría absoluta.
- B) Cuando lo solicite una décima parte de los miembros de las Cortes Generales.
- C) El referéndum será convocado automáticamente.
- D) Cuando lo solicite una décima parte de cualquiera de las Cámaras.

66 - ¿Cuál de las siguientes condiciones no son exigidas por la normativa ecológica para la cría de ganado porcino ecológico?

- A) Disponer de unas superficies mínimas cubiertas y al aire libre.
- B) Limitaciones en los aditivos usados en la alimentación.
- C) Disponer de juguetes para garantizar el bienestar animal.
- D) Limitaciones en el uso de medicamentos veterinarios.

67 - Según el Real Decreto 1049/2003, la Miel para uso industrial, apropiada para usos industriales o para su utilización como ingrediente de otros productos alimenticios que se elaboran ulteriormente, no puede comercializarse como tal si:

- A) Presenta un sabor o un olor extraños.
- B) Ha comenzado a fermentar o ha fermentado.
- C) Se ha sobrecalentado.
- D) Se ha mezclado con jarabe de maíz de alta fructosa.

68 - Según el Reglamento (CE) nº 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios ¿cuál de los siguientes contaminantes no tiene fijado un contenido máximo en el alimento con el que se relaciona?

- A) Nitratos en lechugas frescas.
- B) Sulfitos en aceite de oliva virgen.
- C) Mercurio en productos de la pesca.
- D) Benzopireno en productos cárnicos.

69 - La curva característica operativa (OC) de un determinado plan de muestreo se usa para:

- A) Decidir si llevar a cabo un muestreo por variables o por atributos.
- B) Determinar la probabilidad de aceptación de un lote con un determinado porcentaje de productos defectuosos.
- C) Relacionar el tamaño de la muestra con la desviación típica de la población
- D) Relacionar el error de muestreo con el tamaño de la muestra.

