

PRUEBA DE HABILITACIÓN PARA LA ADQUISICIÓN DE LA CONDICIÓN DE PERSONAL AUXILIAR OFICIAL DE LA INSPECCIÓN VETERINARIA

DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA.

DEPARTAMENTO DE SANIDAD

GOBIERNO DE ARAGÓN

27 de abril de 2022



INSTRUCCIONES PARA CUMPLIMENTAR LA HOJA DE RESPUESTAS

1. La **HOJA DE RESPUESTAS** es el documento en el que debe ir contestando las preguntas planteadas en el Cuestionario de Preguntas.
2. **MUY IMPORTANTE: No hay que rellenar ningún dato en la parte superior de la hoja de respuestas (ni DNI, ni apellidos, ni nombre, ni fecha ...).**
3. Las respuestas están numeradas del 1 al 45.
4. **Indique la respuesta correcta MARCANDO una X** dentro de la casilla correspondiente.

EJEMPLO: Elegimos la respuesta B

	A	B	C	D
1	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5. Para **ANULAR una respuesta** rellene completamente la casilla equivocada y marque con una X la casilla correcta.

EJEMPLO: Cambiamos a la

	A	B	C	D	respuesta A
6.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

7. Para **RECUPERAR** una respuesta anulada con un círculo la casilla correspondiente.

EJEMPLO: Anulamos la respuesta A

y volvemos a marcar la respuesta B.

	A	B	C	D	redondee
1	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
1	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

- a) Para **ANULAR UNA RESPUESTA RECUPERADA** rellene completamente el círculo correspondiente y marque con una X la nueva respuesta

EJEMPLO: Anulamos nuevamente

la respuesta B y marcamos la D

	A	B	C	D
9.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

- b) Recuerde que sólo puede aparecer marcada una respuesta como válida. En el caso de que queden dos o más respuestas como elegidas se considerará como NULA.

EJEMPLO: Sería **NULA** por estar

marcadas las respuestas B y D.

	A	B	C	D
10.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

MUY IMPORTANTE: NO DOBLE LA HOJA y sobre todo, no reseñe ningún dato personal, ni firme, ni realice marca alguna distinta de las contestaciones correspondientes.



PRUEBA DE HABILITACIÓN PARA LA ADQUISICIÓN DE LA CONDICIÓN DE PERSONAL AUXILIAR OFICIAL DE LA INSPECCIÓN VETERINARIA

- 1. En las operaciones de descarga, estabulación y conducción, se encuentra prohibido:**
 - A. Golpear o dar patadas a los animales.
 - B. Retorcer, aplastar o romper el rabo de los animales o agarrar los ojos de cualquier animal.
 - C. Someterlos a cualquier manipulación u operación que les produzca dolor o sufrimiento innecesario.
 - D. Todas las prácticas anteriores se encuentran prohibidas.

- 2. La castración:**
 - A. No influye en el olor de la carne.
 - B. Supone la disminución del olor sexual de la carne.
 - C. Da como resultado carnes pálidas y exudativas.
 - D. Da como resultado carnes oscuras y duras.

- 3. El Veterinario Oficial realizará la inspección post mortem:**
 - A. En todas las situaciones posibles.
 - B. Cuando se trate de animales sujetos a controles más estrictos debido a la presentación de enfermedades animales o que puedan afectar al ser humano.
 - C. Cuando se trate de bovinos procedentes de rebaños declarados oficialmente indemnes a tuberculosis.
 - D. Cuando se trata de ovinos y caprinos procedentes de rebaños declarados oficialmente indemnes a brucelosis.

- 4. Si el Auxiliar Oficial de la Inspección Veterinaria, detecta una canal ictérica en la inspección post mortem:**
 - A. La separará de la línea y lo pondrá en conocimiento del Veterinario Oficial.
 - B. La separará de la línea y lo pondrá en conocimiento del responsable de producción.
 - C. La dictaminará como no apta para el consumo humano y no lo pondrá en conocimiento del Veterinario Oficial.
 - D. No hará nada ya que será el trabajador de la línea del matadero quien la aparte de la misma.

- 5.Cuál de estos signos indica que un animal se encuentra mal aturdido:**
 - A. Emite sonidos (vocalizaciones y/o chillidos).
 - B. Su cuerpo se encuentra relajado.
 - C. No responde al pellizco en nariz.
 - D. Pupilas dilatadas.



6. La posición correcta para el aturdimiento por pistola de perno cautivo en porcino de cebo, es:

- A. Detrás de las orejas.
- B. Justo por encima de los ojos y en dirección a la columna vertebral.
- C. Entre la boca y la nariz.
- D. En el cuello.

7. La posición correcta para el aturdimiento por pistola de bala cautiva en bovino, es:

- A. Detrás de las orejas.
- B. Entre los ojos y la nariz.
- C. En el cuello.
- D. En el cruce de la línea imaginaria entre las orejas y los ojos.

8. La documentación que ha de acompañar a una partida de animales de la especie porcina, que procede de otra Comunidad Autónoma a su entrada a matadero incluye:

- A. Guía de origen y de sanidad pecuaria.
- B. Talón de limpieza y desinfección del medio de transporte.
- C. Información de la cadena alimentaria (ICA).
- D. Todas las anteriores son correctas.

9. El material especificado de riesgo, se conoce con las siglas:

- A. REM.
- B. MER.
- C. EMR.
- D. RME.

10. Señale cuál de estos peligros, es de naturaleza química:

- A. Lejía.
- B. Triquina.
- C. Bacterias.
- D. Cuerpo extraño.

11. El documento conocido por las siglas DIB:

- A) Es obligatorio en todas las especies.
- B) Solo es obligatorio en la especie porcina.
- C) Solo es obligatorio en la especie bovina.
- D) No es obligatorio este documento para ninguna especie animal.



12. Tras la llegada de un lote de animales al matadero en el que se observa que alguno de ellos no puede desplazarse por sí mismo, señale la actuación correcta:

- A. Se les empuja y ayuda a moverse, aunque les cueste levantarse y ese movimiento les suponga dolor.
- B. Se sacrifican ahí donde se encuentren sin ningún aturdimiento.
- C. Se aturden ahí donde se encuentren y luego se sacrifican.
- D. Se procede a devolver los animales a su lugar de origen.

13. La inspección post mortem porcina:

- A. Se basa en la inspección visual y únicamente ante indicios de riesgo se realiza palpación e incisión de determinadas localizaciones.
- B. Se realiza siempre incisión en determinados órganos.
- C. Se realiza siempre palpación de la canal.
- D. No es obligatoria la realización de la inspección post mortem en porcino.

14. La inspección ante mortem de una partida de bovinos, procedentes de una explotación no declarada oficialmente libre de tuberculosis, será realizada por:

- A. El personal de la empresa responsable de las cuadras.
- B. El veterinario oficial.
- C. El responsable de la empresa.
- D. El Auxiliar Oficial de la Inspección Veterinaria (AOIV).

15. Ante contaminación fecal en una canal de porcino, señale la actuación correcta:

- A. No se adoptará ninguna medida si la contaminación fecal es de pequeño tamaño.
- B. Se lava la canal con agua a presión.
- C. Se expurga y/o recorta la contaminación de forma higiénica.
- D. Se lava la canal con agua a presión y si quedan restos se recorta con el cuchillo.

16. La toma de muestras e investigación de triquina es obligatoria en los animales de la especie:

- A. Bovina
- B. Ovina
- C. Porcina
- D. No afecta a ninguna de estas especies.

17. Los desinfectadores de cuchillos en el matadero, se encontrarán a una temperatura de al menos:

- A. 70 °C.
- B. 85 °C.
- C. 65 °C.
- D. 82 °C.



18. En relación a los animales alojados en las cuadras del matadero:

- A. Es obligatorio que tengan a disposición comida y agua si están alojados más de 12 horas.
- B. Solo es obligatorio que tengan a disposición comida pero no agua.
- C. Los animales en cuadras no pueden estar más de 12 horas.
- D. Los animales en cuadras no pueden estar más de 24 horas.

19. Entre las funciones del personal AOIV cuando trabaja bajo la supervisión del veterinario oficial, se encuentra:

- A. Emitir informes de auditoría.
- B. Inspeccionar los centros de limpieza y desinfección de los mataderos.
- C. Firmar atestaciones sanitarias en exportaciones.
- D. Preseleccionar animales con anormalidades en la inspección ante mortem.

20. Un costillar de porcino con presencia de múltiples abscesos:

- A. Se retira de la canal y se dictamina como SANDACH (Subproducto animal no destinado a consumo humano) categoría 1.
- B. Se puede dictaminar como apto si se expurgan de forma individual cada uno de los abscesos.
- C. Se dictaminará apto o no apto en función del criterio del responsable del matadero.
- D. Se retira de la canal y se dictamina como SANDACH (Subproducto animal no destinado a consumo humano) categoría 2.

21. Sobre las condiciones de manejo y estabulación de los animales en el matadero:

- A. Se puede utilizar sobre todos los animales, instrumentos que proporcionan descargas eléctricas.
- B. Los animales se descargarán lo antes posible después de su llegada y posteriormente se sacrificarán sin demoras indebidas.
- C. Si las cuadras se encuentran todas ellas ocupadas, los animales serán descargados y permanecerán en los pasillos y zonas de paso.
- D. Nunca se debe proporcionar comida a los animales estabulados en matadero.

22. Conforme a la legislación vigente, el método auxiliar de aturdimiento mediante dislocación cervical puede aplicarse a:

- A. Cerdas reproductoras.
- B. Cerdos de cebo.
- C. Ovino y caprino mayor.
- D. Aves de corral de hasta 5 kg de peso vivo.



23. Señale el método de aturrido o insensibilización que se emplearía sobre animales adultos de la especie porcina

- A. Baño de agua eléctrico.
- B. Golpe contundente en la cabeza.
- C. Dióxido de carbono con una concentración mínima del 80%.
- D. Trituración.

24. Entre los indicadores del buen aturdimiento, está:

- A. Mirada fija, vidriosa y ausencia de reflejo corneal.
- B. Insensibilización al dolor.
- C. Ausencia de vocalización.
- D. Todas las anteriores son correctas.

25. Los intestinos de los animales de la especie porcina con destino al consumo humano:

- A. Deberán ser vaciados y lavados en el matadero.
- B. Solo deberán ser vaciados.
- C. Solo deberán ser lavados.
- D. No será necesario su vaciado y lavado si van destinados a la producción de cuajo.

26. Se considera apta para el consumo humano:

- A. La carne procedente de la parte del animal donde se realiza el sangrado.
- B. La carne procedente de un animal sacrificado con 10 días de edad.
- C. La carne procedente de animales que no han sido sometidos a una inspección ante mortem y post mortem.
- D. La que incumple con los criterios de seguridad alimentaria establecidos en la legislación.

27. Cuando sobre animales estabulados en el matadero, el AOIV sospeche que no hayan cumplido las normas sobre el uso de medicamentos veterinarios:

- A. Se devolverán dichos animales a los establecimientos de procedencia.
- B. Se estabularán por separado y se avisará de inmediato al veterinario oficial para la realización de la inspección ante mortem por parte de éste.
- C. Se sacrificarán de inmediato.
- D. Se sacrificarán por separado y su carne se declarará apta para el consumo sin ningún tipo de investigación adicional.



- 28. Como norma general, tras la inspección post mortem de las canales de porcino en matadero, las vísceras que aún permanezcan en las mismas, deberán retirarse lo antes posible en su totalidad, a excepción de:**
- A. Hígado.
 - B. Riñones.
 - C. Amígdalas.
 - D. Pulmones.
- 29. Tras la llegada de los animales al matadero ¿cuál es el plazo máximo de tiempo establecido para que el veterinario oficial y el personal AOIV, cuenten con la información sobre la cadena alimentaria (ICA) y, por tanto, la carne pueda ser declarada apta para el consumo?**
- A. 6 horas tras el sacrificio del animal.
 - B. 12 horas tras el sacrificio del animal.
 - C. 12 horas desde la llegada del animal al matadero.
 - D. 24 horas desde la llegada del animal al matadero.
- 30. Entre la información que se recoge en la cadena alimentaria (ICA), no se encuentra:**
- A. Datos de la explotación de origen.
 - B. Identificación individual o colectiva de los animales.
 - C. Raza del animal.
 - D. Tratamientos aplicados a los animales objeto de traslado en los últimos 30 días.
- 31. En cuanto a la información sobre la cadena alimentaria (ICA), los operadores que exploten mataderos:**
- A. Como norma general, no deberán aceptar animales sin haber recibido dicha información al menos 72 horas antes de su llegada al matadero.
 - B. Es obligatorio que la ICA incluya información sobre los medicamentos veterinarios administrados a los animales.
 - C. Sólo es obligatoria para determinadas especies animales.
 - D. No acompañará a los animales procedentes de otros países de la Unión Europea.
- 32. Respecto al Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC):**
- A. Permite a los explotadores de empresas alimentarias desarrollar, aplicar y mantener procedimientos para identificar y controlar peligros, garantizando la seguridad de los productos alimenticios.
 - B. El APPCC no puede aplicarse en un matadero.
 - C. Es un sistema rígido, no flexible.
 - D. Los procedimientos sólo deben ser conocidos por los propietarios de los establecimientos, de forma que no implican a los empleados de los mismos.



33. Tras la extracción del material especificado de riesgo, deberá ser teñido o, cuando proceda, marcado:

- A. Inmediatamente después de su extracción.
- B. Antes de 24 horas tras su extracción.
- C. Antes de 48 horas tras su extracción.
- D. No es obligatoria su tinción.

34. La inspección ante mortem en un matadero podrá ser realizadas por un AOIV, bajo la supervisión del veterinario oficial sobre:

- A. Animales sometidos a inspección ante mortem por parte de un veterinario no oficial, que han sido sacrificados de urgencia en una explotación.
- B. Animales procedentes de una explotación sometida a restricciones en materia de sanidad animal.
- C. Animales que no se encuentren afectados por ninguna enfermedad de declaración obligatoria y en los que el resultado del control documental haya sido satisfactorio.
- D. Animales encontrados muertos en las cuadras.

35. Los cuerpos de animales afectados por la enfermedad de la encefalopatía espongiforme bovina, son considerados:

- A. SANDACH categoría 1.
- B. SANDACH categoría 2.
- C. SANDACH categoría 3.
- D. No son considerados SANDACH.

36. Sobre el aturdimiento mediante la exposición a dióxido de carbono en animales de la especie porcina:

- A. La concentración del dióxido de carbono para la operación de aturdimiento será como mínimo del 50%.
- B. La cámara donde se expongan los cerdos al gas estará iluminada.
- C. Los cerdos serán colocados en boxes o en contenedores de forma que puedan verse entre sí y se introducirán en la cámara de gas en un plazo máximo de 30 minutos tras su llegada al matadero.
- D. La cámara donde se expongan los cerdos al gas será de color azul.

37. Entre las características de la ictericia, se encuentra:

- A. La inflamación de testículos en machos.
- B. La coloración amarillenta de piel y mucosas por un aumento de la bilirrubina.
- C. La degeneración de las vísceras blancas.
- D. La coloración anaranjada de la grasa.



38. La forma aguda de la enfermedad de mal rojo en los animales de la especie porcina, cursa con:

- A. Abscesos generalizados
- B. Carnes pálidas, blandas y exudativas
- C. Lesiones cutáneas en forma de diamantes por todo el cuerpo que pueden pasar de rojas a negras
- D. Esplenomegalia

39. La triquinosis es causada por:

- A. Una bacteria.
- B. Un virus.
- C. Un hongo.
- D. Un parásito.

40. Respecto a la caudofagia en porcino:

- A. Consiste en morder la cola de uno o varios congéneres en la explotación, transporte y estabulación en el matadero.
- B. Puede ocasionar decomisos en canales de cerdos debido a la presencia de abscesos a nivel de la columna vertebral
- C. Unas buenas condiciones ambientales y la reducción del estrés, disminuyen este proceso en los animales.
- D. Todas las anteriores son correctas

PREGUNTAS DE RESERVA

41. Los nódulos linfáticos:

- A. No están presentes en todas las especies animales.
- B. Orientan la inspección post mortem porque proporcionan información sobre la presencia de cualquier afección.
- C. No deben jamás incidirse
- D. Se tienen que incidir siempre

42. Una zoonosis es:

- A. Una enfermedad que puede transmitirse de los animales a los hombres y viceversa.
- B. Una enfermedad que sólo afecta a los animales.
- C. Una enfermedad que sólo afecta a los humanos.
- D. Una enfermedad que sólo afecta a determinadas especies de animales.



43. Sobre la anatomía de los riñones de los animales de la especie porcina:

- A. Son lobulados por dentro y por fuera.
- B. Solo están lobulados por fuera.
- C. Solo están lobulados por dentro.
- D. No están lobulados.

44. En una orquitis, el órgano afectado es:

- A. El ovario.
- B. El testículo.
- C. La próstata.
- D. El bazo.

45. Señale la opción correcta sobre la ictericia:

- A. La canal y órganos adquieren una tonalidad verdosa.
- B. Se producen por acumulación de bilirrubina, pigmentos biliares o hemoglobina en sangre
- C. Las canales afectadas se dictaminan como aptas para el consumo
- D. La grasa de la canal adquiere color verdoso por una alimentación rica en plantas verdes.

HOJA DE RESPUESTAS

PRUEBA DE HABILITACIÓN PARA LA ADQUISICIÓN DE LA CONDICIÓN DE PERSONAL AUXILIAR OFICIAL DE LA INSPECCIÓN VETERINARIA

FECHA: 27/04/2022

CUESTIONARIO

PREGUNTAS DE RESERVA

CUESTIONARIO				PREGUNTAS DE RESERVA					
	A	B	C	D		A	B	C	D
1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	21	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	22	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
3	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	23	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	24	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
5	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	25	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	26	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	27	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	28	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	29	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	30	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	31	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	32	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	33	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	34	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	35	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	36	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	37	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	38	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	39	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
20	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	40	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

41	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
42	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
43	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
44	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
45	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

INSTRUCCIONES

- **MARCAR** la respuesta:

- Para **ANULAR**

- Para **CAMBIAR**

- Para **RECUPERAR**

- Para volver a **ANULAR**

- Para volver a **CAMBIAR**