

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

18 de diciembre de 2021

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

1. Señale la opción correcta sobre la carne:

- A. Es más blanda cuanto más adulto es el animal
- B. Es más clara cuanto más adulto es el animal
- C. Es más oscura cuanto más adulto es el animal
- D. Es más dura cuanto más joven es el animal

2. El Auxiliar oficial de la Inspección Veterinaria

- A. Tiene relación laboral y económica con el matadero donde trabaja
- B. Tiene relación laboral y económica con la Entidad AOIV (Entidad autorizada para la prestación del apoyo técnico a la Inspección Veterinaria)
- C. Avisará al responsable del matadero cuando detecte cualquier situación anómala
- D. Es personal funcionario del Gobierno de Aragón

3. Los machos no castrados:

- A. La castración no influye en el olor de la carne
- B. Pueden dar problemas de carnes con olor sexual
- C. Presentan carnes pálidas y exudativas
- D. Presentan carnes oscuras y duras

4. El adecuado manejo de los animales en la explotación, durante el transporte, descarga, conducción y estabulación en el matadero:

- A. No tiene repercusiones en el estado de salud de los animales
- B. Se encuentra regulado por legislación específica
- C. No puede ser comprobado por Auxiliar Oficial en el matadero
- D. Su comprobación se llevará a cabo de forma exclusiva por el Veterinario Oficial

5. Entre estas razas, señale la que corresponde a la especie bovina:

- A. Duroc
- B. Pietrain
- C. Ibérico
- D. Hereford

6. Un animal que ha muerto durante el transporte, al llegar al matadero:

- A. Puede destinarse al consumo humano si no presentaba en la explotación signos de enfermedad transmisible al ser humano y está correctamente identificado
- B. El Veterinario oficial del matadero decidirá si ese animal se puede destinar al consumo humano o no
- C. No puede destinarse al consumo humano porque no se ha sometido a una Inspección Ante mortem.
- D. En ningún caso podrá entrar en la cadena alimentaria

- 7. En una explotación, un ternero que no es capaz de moverse por sí mismo y presenta signos evidentes de dolor:**
- A. Es apto para el transporte
 - B. No es apto para el transporte
 - C. Es apto para el transporte con condiciones siempre que vaya acompañado de la documentación oportuna que así lo justifique
 - D. No puede sacrificarse en la explotación
- 8. En la manipulación de los animales, está prohibido**
- A. Golpear o dar patadas a los animales
 - B. Arrastrar a los animales por la cabeza, las orejas, los cuernos, las patas, la cola, el pelo/lana o manipularlos de forma que se les cause dolor o sufrimiento innecesario
 - C. Presionar cualquier parte especialmente sensible del cuerpo de los animales de una forma que les cause dolor o sufrimiento evitables
 - D. Todas ellas se encuentran prohibidas
- 9. El Auxiliar Oficial de la Inspección Veterinaria cuando trabaja bajo la supervisión del veterinario oficial**
- A. Puede realizar la inspección ante mortem e inspección post mortem en todas las situaciones posibles
 - B. En la inspección ante mortem, adoptará las medidas que considere adecuadas, incluso instará a que el operador sacrifique a los animales por problemas de bienestar animal
 - C. Puede realizar la inspección ante mortem sólo en determinadas situaciones y sus tareas son única y exclusivamente prácticas
 - D. Registrará el resultado de la inspección ante y post mortem en los registros del operador del matadero
- 10. La inspección post mortem, deberá ser llevada a cabo por el Veterinario Oficial, cuando:**
- A. Se trate de animales sospechosos de padecer una enfermedad o afección que pueda perjudicar a la salud humana
 - B. Se trate ungulados domésticos que hayan sido sacrificados por motivos de urgencia fuera del matadero
 - C. Se trate de rumiantes procedentes de rebaños no declarados oficialmente indemnes a brucelosis
 - D. Todas las anteriores son correctas
- 11. En un matadero de porcino, la marca sanitaria:**
- A. Es la marca que se coloca en la superficie exterior de las canales y que da la conformidad de que esa carne es apta para el consumo humano tras haberse realizado la inspección ante mortem y post mortem
 - B. Es la marca que se coloca tanto sobre las canales como sobre los envases/embalajes de los distintos despojos
 - C. Tiene forma ovalada pero no dispone de unas dimensiones legalmente establecidas
 - D. Tiene forma rectangular

12. Durante la inspección post mortem, los Auxiliares Oficiales de la Inspección Veterinaria, NO PODRÁN

- A. Realizar exámenes visuales, palpaciones e incisiones de canales y despojos cuando corresponda
- B. Declarar finalmente, una canal con anomalías que supongan un riesgo para la salud pública como no apta para el consumo humano, sin ponerlo en conocimiento de forma previa al Veterinario Oficial
- C. Identificar y separar aquellos despojos y canales en las que se detecten anomalías
- D. Todas las anteriores son correctas

13. Durante la inspección post mortem, el Auxiliar Oficial de la Inspección Veterinaria, detecta una canal con delgadez extrema, carne pálida y extremadamente blanda, por lo que:

- 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 separará de la línea, lo pondrá en conocimiento del Veterinario Oficial y dictaminará su no aptitud para el consumo humano
- D. No hará nada ya que será el trabajador de la línea del matadero quien la aparte de la misma

14. Las siglas SANDACH, significan:

- A. Subproductos de origen animal no destinados al consumo humano
- B. Subproductos de origen animal destinados al consumo humano
- C. Sustancias animales no declaradas alimentos de carácter humano
- D. Sanidad animal y declaración de aptitud para el consumo humano

15. Los SANDACH se clasifican en categorías:

- A. Categoría 0, Categoría 1 y Categoría 2
- B. Categoría 1, Categoría 2, Categoría 3 y Categoría 4
- C. Categoría 1, Categoría 2 y Categoría 3
- D. Categoría 0, Categoría 1, Categoría 2 y Categoría 3

16. ¿Qué significan las siglas APPCC?

- A. Análisis de peligros y puntos de control crítico
- B. Análisis de productos perecederos y calidad comprobada
- C. Análisis de peligros y puntos de calidad críticos
- D. Ninguna de las anteriores es correcta

17. Respecto al APPCC. ¿Qué es un punto crítico de control?

- A. Es una fase en la que puede aplicarse un control, que es esencial para prevenir, eliminar o reducir un peligro relacionado con la seguridad alimentaria
- B. Es un agente biológico, químico o físico que está presente en el alimento
- C. Es la probabilidad de aparición de un determinado peligro
- D. Es cualquier punto, procedimiento, operación o etapa de la cadena alimentaria, que no supone un riesgo para la seguridad del consumidor

18. Los manipuladores de alimentos:

- A. Pueden llevar joyas durante su jornada laboral siempre que estén limpias
- B. No hace falta que se laven las manos después de ir al baño
- C. Han de llevar una vestimenta adecuada
- D. Todas son incorrectas

19. La temperatura de escaldado en un matadero de porcino, se encuentra de forma aproximada en torno a:

- A. 125° C
- B. 175° C
- C. 100° C
- D. 60 ° C

20. ¿Cuál de estos métodos de aturdimiento no puede utilizarse en el aturdimiento de los animales de la especie porcina?

- A. CO₂
- B. Dislocación cervical
- C. Eléctrico
- D. Pistola de perno (bala) cautiva penetrante

21.Cuál de estos signos indica que los animales se encuentran correctamente aturdidos

- A. Los animales emiten sonidos (vocalizaciones y/o chillidos)
- B. El cuerpo del animal se encuentra relajado
- C. El animal intenta levantar la cabeza
- D. El animal parpadea

22. La pistola de bala cautiva para aturdir a un animal de la especie bovina, se colocará

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

23. Si un absceso muscular, se rompe:

- A. No pasará nada si está bien encapsulado
- B. Se limpiará la parte de la canal afectada con agua
- C. Se debe realizar el expurgo en profundidad de las zonas afectadas, tanto por el absceso como por la posible contaminación producida por su contenido
- D. Se avisará de inmediato al responsable de la línea para que adopte las medidas adecuadas

24. En relación con investigación y detección de triquinosis

- A. El operador del matadero, puede exceptuar la toma de muestras en el caso de canales de cerdos domésticos no destetados de menos de 5 semanas de edad
- B. El operador del matadero, debe tomar muestras sobre todas las canales de la especie porcina
- C. El operador del matadero, debe tomar muestras sobre todas canales de la especie bovina
- D. El operador del matadero, debe tomar muestras sobre todas las canales de los animales de las especies ovina y caprina

25. La investigación de Triquina es obligatoria en mataderos de:

- A. Bovinos
- B. Ovinos
- C. Porcinos
- D. No afecta a ninguna de estas especies.

26. Ante la llegada de una partida de animales al matadero en el que se ve que algunos de ellos no pueden desplazarse por sí mismos, señale la actuación correcta:

- A. Se les empuja y ayuda a moverse, aunque les cueste levantarse
- B. Se sacrifican ahí donde estén sin aturdimiento previo
- C. Se aturden ahí donde se encuentren y se sacrifican inmediatamente
- D. Se procede a devolver los animales a su lugar de origen

27. 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 se realiza inspección post mortem en porcino

28. En relación al documento de información de la cadena alimentaria (ICA) que acompaña la entrada de animales en matadero señale la opción correcta:

- A. Es obligatorio en todas las especies
- B. Solo es obligatorio en porcino
- C. Solo es obligatorio en bovino
- D. No es obligatorio este documento para la entrada de animales en matadero.

29. En relación a los animales alojados en las cuadras del matadero señale la opción correcta:

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

30. Sobre la neumonía (señale la INCORRECTA)

- A. El pulmón presenta una mayor consistencia y una coloración más oscura
- B. Es un cuadro inflamatorio infeccioso del hígado
- C. Son inflamaciones del pulmón
- D. Son infecciones del pulmón

31. Las enfermedades espongiiformes transmisibles (EETs):

- A. Son de origen vírico
- B. En los animales de abasto afectan a los ruminantes (ovino, caprino, bovino)
- C. Afectan a las aves
- D. No se trata de una enfermedad transmisible al ser humano

32. Los animales que llegan a un matadero, se encontrarán:

- A. En la medida de lo posible, limpios
- B. Identificados conforme a la normativa vigente
- C. Acompañados de la documentación sanitaria y de transporte adecuada
- D. Todas las anteriores son correctas

33. Sobre la inspección ante mortem

- A. Puede ser realizada en la explotación de origen por un veterinario oficial
- B. Se debe realizar en un plazo inferior a 16 horas de su llegada e inferior a las 16 horas antes de su sacrificio
- C. Nunca un animal puede ser no apto a la inspección ante mortem
- D. En el matadero, única y exclusivamente puede ser llevada a cabo por el veterinario oficial

34. ¿Qué significan las iniciales MER?

- A. Material espongiforme renovado
- B. Material especificado de riesgo
- C. Material específico de rumiantes
- D. Medidas específicas relativas

35. Los MER son:

- A. Son tejidos así determinados por normativa que nunca podrán entrar en la cadena alimentaria
- B. Son partes dictaminadas como tal por el veterinario oficial
- C. Pueden destinarse a consumo humano si el veterinario oficial así lo decide
- D. Todos son categorizados y gestionados como SANDACH categoría 3

36. Tras la inspección post mortem:

- A. Las amígdalas de los bovinos, porcinos y solípedos deberán extirparse higiénicamente
- B. Las partes no aptas para el consumo humano deberán retirarse cuanto antes de la zona limpia del establecimiento
- C. La carne retenida o declarada no apta para el consumo humano y los despojos incomedibles no deberán entrar en contacto con la carne que se haya declarado apta para ese consumo
- D. Todas las anteriores son correctas

37. La presencia de sangre extravasada y acumulada dentro de un tejido dando lugar a una prominencia formada por sangre en descomposición y grumos de fibrina se denomina:

- A. Hematoma
- B. Hiperemia
- C. Petequia
- D. Hemorragia,

38. La observación en la inspección ante-mortem del útero saliendo hacia fuera de la vulva, con aspecto congestivo y edematoso se denomina:

- A. Endometritis
- B. Piometra
- C. Prolapso uterino
- D. Neoplasia uterina.

39. La inspección ante mortem tiene como finalidad el control de

- A. La identificación física de los animales y correspondencia de ésta con la documentación sanitaria que les ampara
- B. Las enfermedades y traumatismos que pudieran presentar
- C. La detección de la administración de sustancias cuyos residuos no deban existir en las carnes
- D. Todas las anteriores son correctas

40. La documentación que ha de acompañar a una partida de cerdos a su entrada a matadero incluye:

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

PREGUNTAS DE RESERVA

41. ¿Cuál de estos peligros es físico?

- A. Lejía
- B. Triquina
- C. Bacterias
- D. Cuchilla

42.Cuál de estas causas afecta a la multiplicación de los microorganismos:

- A. Temperatura
- B. Humedad
- C. Tiempo
- D. Todas las anteriores son correctas

43.¿Cuál de los siguientes animales necesita transportarse al matadero acompañado del documento de identificación individual conocido como DIB?

- A. Ovinos
- B. Bovinos
- C. Porcinos
- D. Caprinos

44. El aturdimiento (señale la INCORRECTA)

- A. Es todo proceso producido deliberadamente que cause la pérdida de consciencia y sensibilidad sin dolor, incluido cualquier proceso que provoque la muerte instantánea
- B. Su objetivo es eliminar la posible contaminación del animal
- C. En los animales sacrificados por ritos religiosos, no es obligatorio
- D. Durante el mismo, no se causará a los animales ningún dolor, angustia o sufrimiento evitable

45. La figura que se encarga de la prestación del apoyo técnico a la Inspección Veterinaria y permite, de manera sostenible, garantizar la correcta ejecución del control oficial en mataderos, es:

- A. Veterinario Oficial
- B. Auxiliar Oficial de la Inspección Veterinaria
- C. Operador
- D. La Entidad de Auxiliares Oficiales de la Inspección Veterinaria

HOJA DE RESPUESTAS

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

FECHA: 18/12/2021

CUESTIONARIO				PREGUNTAS DE RESERVA										
	A	B	C	D		A	B	C	D		A	B	C	D
1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	21	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	41	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
2	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	22	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	42	<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"/>	43	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	24	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	44	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	25	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	45	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	26	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
7	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	27	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
8	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	28	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
9	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	29	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	30	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
11	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	31	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
12	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	32	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	34	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	36	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>					
17	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	37	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
18	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	40	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>					

INSTRUCCIONES

- **MARCAR** la respuesta:

- Para **ANULAR**

- Para **CAMBIAR**

- Para **RECUPERAR**

- Para volver a **ANULAR**

- Para volver a **CAMBIAR**