

**EJERCICIO DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LISTAS SUPLETORIAS  
PARA LA PROVISIÓN CON CARÁCTER INTERINO DE PUESTOS DE  
VETERINARIOS DE ADMINISTRACIÓN SANITARIA  
GOBIERNO DE ARAGÓN**

RESOLUCIÓN DE 13 DE ABRIL DE 2021, DEL SECRETARIO GENERAL TÉCNICO DEL DEPARTAMENTO DE SANIDAD, POR LA QUE SE CONVOCA LA ELABORACIÓN DE LISTAS SUPLETORIAS EN HUESCA, TERUEL Y ZARAGOZA, PARA LA PROVISIÓN CON CARÁCTER INTERINO DE PUESTOS DE TRABAJO CORRESPONDIENTES AL CUERPO DE FUNCIONARIOS SUPERIORES DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ARAGÓN, ESCALA FACULTARIVA SUPERIOR, VETERINARIOS DE ADMINISTRACIÓN SANITARIA.

- 1.- La Constitución española de 1978 se fundamenta
  - a) En la creación de las comunidades autónomas.
  - b) En la autodeterminación de las nacionalidades y regiones que integran España.
  - c) En la indisoluble unidad de la nación española.
  - d) En la solidaridad entre todos los españoles.
  
- 2.- En el Estado social y democrático de Derecho, la Administración pública:
  - a) Actúa de acuerdo con los principios de mérito y capacidad.
  - b) Sirve con objetividad los intereses generales.
  - c) Actúa con sometimiento pleno al Gobierno.
  - d) Cesa tras la celebración de elecciones generales.
  
- 3.- En el proceso de comarcalización de Aragón, las comarcas se crean mediante:
  - a) Ley de las Cortes de Aragón.
  - b) Ley de las Cortes Generales.
  - c) Orden del Consejero de Presidencia.
  - d) Decreto del Gobierno de Aragón.
  
- 4.- Son Instituciones de la Comunidad Autónoma de Aragón:
  - a) El Presidente, las Cortes Generales y el Defensor del Pueblo.
  - b) El Presidente, el Justicia y el Tribunal Superior de Justicia.
  - c) La Audiencia Provincial, el Gobierno de Aragón y el Justicia de Aragón.
  - d) Las Cortes, el Presidente, el Gobierno o la Diputación General y el Justicia.
  
- 5.- En la Comunidad Autónoma de Aragón, no ponen fin a la vía administrativa:
  - a) Los actos del Presidente.
  - b) Los actos de los Consejeros.
  - c) Los actos de los Directores Generales.
  - d) Los actos resolutorios de un recurso de alzada, cualquiera que sea el órgano que los resuelva.
  
- 6.- En cuanto a la inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos. ¿Cuál de las siguientes empresas o establecimientos alimentarios no precisará una solicitud de autorización previa al inicio de actividad, sino que es suficiente la presentación de una declaración responsable a las autoridades competentes para que se tramite su inscripción?
  - a) Industria de fabricación y distribución de productos de la pesca seco-salados y desecados.
  - b) Industria de elaboración, distribución y envasado de condimentos y especias.
  - c) Centro de embalaje de huevos.
  - d) Sala de despiece de unglados.

- 7.- Según la Comisión del *Codex Alimentarius*, los principios de aplicación práctica por parte de los gobiernos para el análisis de riesgos de inocuidad de los alimentos tienen como propósito proveer orientaciones a los gobiernos nacionales para:
- La aplicación del método científico, considerar el principio de precaución y facilitar la toma de decisiones.
  - Identificar los peligros emergentes, proponer soluciones alternativas y garantizar la transparencia.
  - La evaluación de riesgos, la gestión de riesgos y la comunicación de riesgos.
  - La redacción de códigos de prácticas y de propuestas de textos para normas de aplicación global.
- 8.- Un importador de alimentos radicado en Híjar ha comprado un barco de sésamo de un país tercero. Una vez distribuido su contenido en doce estados miembros, le llega el resultado de un análisis rutinario de autocontrol, según el cual el sésamo tiene óxido de etileno en cantidad no permitida. Sin embargo, en el punto de control fronterizo se había llevado a cabo un análisis físico que no detectó la presencia de óxido de etileno. El importador está obligado a:
- Realizar un contraanálisis y, si el resultado se confirma, informar al Punto de Control Fronterizo, esperando instrucciones, que acatará puntualmente.
  - Tomar un número representativo de muestras y, si el resultado se confirma, contactar con los distribuidores a los que vendió el producto para que retiren el producto de la venta. Informará de todo ello al Punto de Control Fronterizo.
  - Contactar con sus clientes para detener la venta del producto. Tomar muestras en cada país donde se está distribuyendo y, en aquellos que resulten positivas, recogerá el producto e informará a las autoridades sanitarias de dichos países y al Servicio Provincial de Sanidad de Zaragoza.
  - Retirar del mercado inmediatamente todo el producto e informar de ello a la Zona Veterinaria de Híjar o al Servicio Provincial de Teruel, y deberá emitir, en su caso, una nota informativa para los consumidores a los que pudiera haber llegado el alimento.
- 9.- Dentro de los valores dietéticos de referencia, las Ingestas de Referencia para la Población (IRP) son:
- El nivel de ingesta de nutrientes suficiente para prácticamente todas las personas sanas de un grupo.
  - El nivel de ingesta de nutrientes que es suficiente para la mitad de las personas de un grupo sano, dada una distribución normal del requerimiento.
  - El nivel de ingesta por debajo del cual, según los conocimientos actuales, es poco probable que casi todos los individuos mantengan la "integridad metabólica", según el criterio elegido para cada nutriente.
  - El intervalo de ingesta de referencia para macronutrientes, expresado como porcentaje de la ingesta energética diaria, definido por un límite superior e inferior.
- 10 Qué se mide en Unidades Nefelométricas de Formacina (UNF):
- La cantidad de amonio presente en el agua.
  - La cantidad de subproductos derivados de la desinfección del agua.
  - El cloro libre residual.
  - La turbidez del agua.

- 11.- Las instalaciones clasificadas conforme al Real Decreto 865/2003, de 4 de julio, por el que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis, como menor probabilidad de proliferación y dispersión de Legionella de entre las siguientes son:
- Torres de refrigeración y condensadores evaporativos.
  - Sistemas de agua caliente sanitaria con acumulador y circuito de retorno.
  - Centrales humidificadoras industriales.
  - Elementos de refrigeración por aerosolización, al aire libre.
- 12.- Riesgo con relación a la Seguridad Alimentaria es:
- La ponderación de la probabilidad de un efecto perjudicial para la salud y de la gravedad de ese efecto, como consecuencia de un factor de peligro.
  - Todo agente biológico, químico o físico presente en un alimento o en pienso, o toda condición biológica, química o física de un alimento o un pienso que pueda causar un efecto perjudicial para la salud.
  - El criterio que diferencia la aceptabilidad o inaceptabilidad del proceso en una determinada fase.
  - La fase en la que debe aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.
- 13.- El conjunto de actividades que tienen por objeto la destrucción o reducción de los microorganismos presentes en el ambiente, superficies u objetos hasta reducir la tasa microbiana por debajo de los umbrales de tolerancia preestablecidos se denomina:
- Limpieza.
  - Pasteurización.
  - Desinfección.
  - Desinsectación.
- 14.- Los requisitos de etiquetado normativamente establecidos de alimentos modificados genéticamente se aplicarán siempre que el contenido de material genético con presencia accidental o técnicamente inevitable supere el:
- No se permite la presencia accidental o técnicamente inevitable.
  - 0,9%.
  - 1,5%.
  - 2%.
- 15.- En cuál de los siguientes alimentos no está permitido el uso de sulfitos como aditivo:
- Burguer meat.
  - Longaniza fresca.
  - Butifarra fresca.
  - Preparado envasado de carne picada.

- 16.- En relación con la inspección post mortem en matadero señale la afirmación correcta:
- La carne infectada por cisticercosis no generalizada procedente de *suidae* y bovinos domésticos se puede declarar apta para consumo sin ningún tratamiento.
  - En relación a animales con prueba positiva o dudosa a brucelosis que lleguen a matadero la sangre, ubres y aparato genital de éstos animales puede declararse aptos si no hay signos de afectación.
  - En las carnes de solípedo, de caza silvestre y otras carnes que puedan contener triquinas se tomará muestra con peso mínimo de 1 gramo para la detección de *trichinella*.
  - Si se detecta una lesión tuberculoide en los ganglios linfáticos de solamente un órgano o en solo una parte de la canal, únicamente el órgano o la parte afectados y sus correspondientes ganglios linfáticos serán declarados no aptos para el consumo humano.
- 17.- ¿Cuál de los siguientes embalajes destinados al consumidor final es necesario que lleve un rótulo en el que se indique que los productos han de cocinarse antes de su consumo?
- Los que contengan carne picada de aves de corral.
  - Los que contengan carne picada de porcino.
  - Los que contengan productos listos para consumo.
  - Los que contengan carne picada de bovino.
- 18.- ¿Cuál de las siguientes familias de peces se consideran venenosos y no se pueden comercializar?
- Familia Pleuronectidae.
  - Familia Gadidae.
  - Familia Merlucciidae.
  - Familia Tetraodontidae.
- 19.- En relación con el almacenamiento y transporte de productos de la pesca:
- La temperatura de almacenamiento y transporte de productos frescos será inferior a 7°C.
  - La temperatura de almacenamiento y transporte de productos frescos será a la temperatura próxima a la fusión de hielo.
  - Los pescados enteros inicialmente congelados en salmuera y destinados a la fabricación de alimentos en conserva podrán mantenerse a una temperatura igual o inferior a - 7 °C.
  - Se permite el transporte conjunto de productos frescos y congelados a temperatura próxima a la fusión del hielo.
- 20.- En relación con las normas para la preparación y conservación de mayonesa de elaboración propia y otros alimentos de consumo inmediato en los que figure el huevo como ingrediente:
- En la elaboración de alimentos en los que figure huevo como ingrediente se sustituirá el huevo por ovoproductos pasteurizados y elaborados por empresas autorizadas para esta actividad, excepto cuando estos alimentos sigan un posterior tratamiento térmico no inferior a 75°C.
  - Las salsas mayonesas de elaboración propia, además de elaborarse con ovoproductos, tendrán una acidez cuyo pH no sea superior a 5,2 en el producto terminado
  - La temperatura máxima de conservación para cualquier alimento de consumo inmediato donde figure ovoproducto como ingrediente no está regulada.
  - Los alimentos donde figure el huevo como ingrediente se conservarán en un plazo máximo de cuarenta y ocho horas a partir de su elaboración.

- 21.- ¿Qué requisito higiénico sanitario con relación a los aceites y grasas calentados viene normativamente establecido con el límite del 25%?
- Sustancias ajenas.
  - Componentes polares.
  - Grasas de origen animal.
  - Materias primas que puedan modificar la composición normal de los productos.
- 22.- El Reglamento (UE) 2017/2158, de la Comisión de 20 de noviembre de 2017, por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos, es de aplicación a los siguientes grupos de alimentos:
- Café tostado, pan crujiente, patatas fritas a la inglesa (chips).
  - Vegetales frescos recién cogidos del campo.
  - Conservas vegetales.
  - Aguas envasadas.
- 23.-Cuál de las siguientes aguas está excluida del Real Decreto 1798/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula la explotación y comercialización de aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano.
- Aguas minerales naturales.
  - Aguas de manantial.
  - Aguas de consumo público envasadas.
  - Ninguna de ellas.
- 24.- El etiquetado de las bebidas alcohólicas de graduación mayor de 10%, está exento de indicar:
- Lote.
  - Fecha de duración mínima o fecha de caducidad.
  - Grado alcohólico volumétrico adquirido.
  - Datos de la empresa responsable.
- 25.- Las temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte y venta de carnes y derivados cárnicos, serán las siguientes:
- $\leq +2$  °C para carnes picadas y preparados de carne picada.
  - $\leq +4$  °C para despojos refrigerados.
  - $\leq +7$  °C para carnes frescas refrigeradas de conejos.
  - $\leq -18$  °C para carnes y despojos congelados.
- 26.- El suministro por parte del cazador, de pequeñas cantidades de carne fresca de caza mayor silvestre al consumidor final o a establecimientos de comercio al por menor que suministran directamente esta carne al consumidor final:
- Se permite, si no se superan las dos canales de caza mayor a la semana, por cazador.
  - No es necesaria la autorización por la autoridad competente de la Comunidad Autónoma de Aragón.
  - Esta práctica no está permitida.
  - No es necesario que las instalaciones donde se obtiene la carne de caza cumplan requisitos higiénicos.

- 27.- Las temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte, venta y en su caso servicio de comidas preparadas conservadas a temperatura regulada serán las siguientes:
- Comidas calientes:  $\geq 78^{\circ}\text{C}$ .
  - Comidas refrigeradas con un periodo de duración inferior a 18 horas:  $\leq 8^{\circ}\text{C}$ .
  - Comidas refrigeradas con un periodo de duración superior a 18 horas:  $\leq 4^{\circ}\text{C}$ .
  - Comidas congeladas:  $\leq 18^{\circ}\text{C}$ .
- 28.- Con el fin de facilitar el estudio de posibles brotes por parte de la autoridad competente, los centros que dan comida a colectivos de riesgo (residencias de mayores, comedores escolares, etc.) dispondrán de muestras testigo que representen todas las comidas preparadas servidas diariamente y éstas:
- Se conservarán adecuadamente en refrigeración.
  - Deberán contener un mínimo de 100 gramos.
  - El tiempo máximo de almacenamiento será de una semana.
  - Se tomarán en el momento más próximo a la preparación y/o cocción.
- 29.- En relación con la Rabia:
- Todos los mamíferos pueden ser reservorio, los cánidos no son los más susceptibles.
  - Por su sintomatología clínica, puede diferenciarse de otras enfermedades que cursan con lesiones a nivel encefálico.
  - Los murciélagos no son vectores de la enfermedad.
  - La Comunidad Autónoma de Aragón, regula su vigilancia, considerándola una enfermedad de declaración obligatoria, individualizada y urgente.
- 30.- Para la detección de triquinas, el método de detección de referencia establecido en el Reglamento de Ejecución (UE) 2015/1375 de la Comisión, de 10 de agosto de 2015, por el que se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinas en la carne, es:
- Método de digestión de muestras colectivas con asistencia mecánica/técnica de aislamiento por filtración.
  - Método de digestión de muestras colectivas con asistencia mecánica/técnica de sedimentación.
  - Método de digestión de muestras colectivas con utilización de un agitador magnético.
  - Método de digestión de muestras colectivas con utilización de un agitador magnético/técnica de aislamiento por filtración y detección de larvas mediante prueba de aglutinación del látex.
- 31.- La Anisakiasis es:
- Una infección bacteriana.
  - Una infección vírica.
  - Una zoonosis parasitaria.
  - Una zoonosis transmitida por artrópodos.

- 32.- ¿Cuáles de los siguientes subproductos animales se clasifican como material de categoría 2?
- a) Los residuos de cocina procedentes de medios de transporte que operen a escala internacional.
  - b) Las canales y partes de animales sacrificados, o bien los cuerpos o partes de animales matados, en el caso de animales de caza, que sean aptos para el consumo humano con arreglo a la legislación comunitaria pero no se destinen a ese fin por motivos comerciales.
  - c) El estiércol, el guano no mineralizado y el contenido del tubo digestivo.
  - d) Los subproductos animales de animales acuáticos procedentes de establecimientos o plantas que fabriquen productos para el consumo humano.
- 33.- ¿Quiénes están eximidos de la obligación de presentar la declaración anual de producción y gestión de estiércoles?
- a) Los titulares de explotaciones ganaderas sujetas al régimen de Autorización Ambiental Integrada (AAI) que sean titulares de explotaciones agrícolas.
  - b) Los titulares de explotaciones ganaderas sujetas al régimen de AAI que no sean titulares de explotaciones agrícolas.
  - c) Los titulares de explotaciones ganaderas sujetas al régimen de Licencia Ambiental de Actividades Clasificadas (LAAC) que sean titulares de explotaciones agrícolas.
  - d) Los titulares de explotaciones ganaderas sujetas al régimen de LAAC que no sean titulares de explotaciones agrícolas.
- 34.- La cantidad máxima anual de aplicación al suelo de nitrógeno de origen orgánico en zona vulnerable es:
- a) 70 kg N/ha y año.
  - b) 120 kg N/ha y año.
  - c) 170 kg N/ha y año.
  - d) 210 kg N/ha y año.
- 35.- La existencia de un Programa de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización es obligatoria según la normativa de ordenación sectorial de:
- a) Bovino.
  - b) Ovino.
  - c) Equino.
  - d) Apicultura.
- 36.- ¿Cuál de las siguientes razas autóctonas de ganado está en peligro de extinción?
- a) Raza bovina Serrana de Teruel.
  - b) Raza ovina Rasa Aragonesa.
  - c) Raza bovina Pirenaica.
  - d) Raza ovina Ojinegra de Teruel.

- 37.- ¿A cuál de las siguientes actividades NO se aplica el Reglamento (CE) nº 183/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de enero de 2005, por el que se fijan requisitos en materia de higiene de los piensos?:
- a) A la venta al por menor de piensos para animales de compañía.
  - b) Al transporte de materias primas para piensos.
  - c) A la mezcla de piensos sin utilizar aditivos ni premezclas.
  - d) A la fabricación de materias primas para piensos.
- 38.- ¿Cuál de las siguientes proteínas animales está prohibida en la alimentación de ganado porcino?:
- a) Huevos y ovoproductos.
  - b) Leche, productos lácteos y calostro.
  - c) Fosfato dicálcico o tricálcico procedente de huesos.
  - d) Productos derivados de sangre de rumiantes.
- 39.- El Real Decreto 1749/1998, de 31 de julio, por el que se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos, establece en el Anexo I Grupo B, los medicamentos veterinarios y contaminantes ¿cuál de las siguientes sustancias NO está incluida en este grupo B?:
- a) Compuestos organofosforados.
  - b) Antiinflamatorios no esteroideos.
  - c) Micotoxinas.
  - d) Esteroides.
- 40.- ¿Cuál de estas actividades se considera producción primaria ganadera?:
- a) El sacrificio de los animales en el matadero.
  - b) El ordeño y el almacenamiento de leche en la explotación.
  - c) El embalaje de los huevos en un centro de clasificación.
  - d) La centrifugación y el envasado y/o embalaje de la miel fuera de las instalaciones del apicultor.
- 41.- El ternasco de Aragón está inscrito en el registro europeo de:
- a) Marca C'Alial en alimentos de calidad diferenciada.
  - b) Denominación de Origen Protegida.
  - c) Especialidad Tradicional Garantizada.
  - d) Identificación Geográfica Protegida.
- 42.- Las copias de las recetas justificativas de los tratamientos veterinarios en el caso de especies productoras de alimentos con destino al consumo humano se conservarán durante un periodo de:
- a) Doce meses.
  - b) Tres años.
  - c) Cinco años.
  - d) La duración del tratamiento.

- 43.- Un veterinario realiza una prescripción excepcional de un medicamento para 1 vaca de ordeño porque no existe medicamento específico para la enfermedad diagnosticada, ¿qué tiempo de espera debe detallar el veterinario en la receta si el principio activo del medicamento no tiene establecido tiempo de espera?
- a) 7 días para la leche y 28 días para la carne.
  - b) 22 días para la leche y 28 días para la carne.
  - c) 7 días para la leche y 42 días para la carne.
  - d) 28 días para la leche y la carne.
- 44.- ¿Qué se considera brote o situación epidémica?
- a) La obtención de los valores esperados de casos de una enfermedad en un territorio y en un tiempo comprendido entre el mínimo y el máximo del período de incubación o de latencia.
  - b) La aparición de una enfermedad, problema o riesgo para la salud en una zona hasta entonces libre de ella.
  - c) La presencia de cualquier proceso de intoxicación aguda individual, imputable a causa accidental, manipulación o consumo.
  - d) La aparición de cualquier incidencia de tipo catastrófico que afecte, o pueda afectar, a la salud de una persona.
- 45.- En el control oficial de los piensos, la suma de las muestras elementales tomadas del mismo lote se denomina:
- a) Muestra reducida.
  - b) Muestra elemental.
  - c) Muestra global.
  - d) Muestra final.
- 46.- Sobre la certificación veterinaria oficial para la exportación, en función de los requisitos de certificación los certificados pueden ser:
- a) Específicos o genéricos.
  - b) Individuales o por lotes.
  - c) Aleatorios o de riesgo.
  - d) Autonómicos o nacionales.
- 47.- El número mínimo de animales elegibles para que el titular de una explotación de vacuno reciba la ayuda asociada para las explotaciones de vacuno de cebo es:
- a) 3.
  - b) 10.
  - c) 25.
  - d) 30.

- 48.- Sobre las ayudas asociadas al ganado ovino, serán animales elegibles:
- Las hembras de la especie ovina mantenidas como reproductoras conforme a la declaración censal a 1 de enero del año de presentación de la solicitud única.
  - Los machos y las hembras de la especie ovina mantenidos como reproductores conforme a la declaración censal a 1 de enero del año de presentación de la solicitud única.
  - Las hembras de la especie ovina mantenidas como reproductores conforme al censo existente a fecha de la solicitud única.
  - Los machos y las hembras de la especie ovina mantenidos como reproductores conforme al censo existente a fecha de la solicitud única.
- 49.- La orientación productiva de bovino mayoritaria en Aragón es:
- Vaca nodriza.
  - Vaca lechera.
  - Cebo de terneros.
  - No destaca ninguna orientación en particular.
- 50.- De acuerdo con Real Decreto 306/2020, de 11 de febrero, por el que se establecen normas básicas de ordenación de las granjas porcinas intensivas, y se modifica la normativa básica de ordenación de las explotaciones de ganado porcino extensivo, ¿a qué clasificación zootécnica corresponden las explotaciones que albergan lechones procedentes de otras explotaciones para su recría y posterior traslado a cebadero o matadero, incluido la fase de engorde de lechones previa a la fase de cebo que se realiza en el sector ibérico?
- Selección de lechones.
  - Concentración de lechones.
  - Transición de lechones.
  - Producción de lechones.
- 51.- Según la ORDEN DRS/1271/2017, de 1 de septiembre, por la que se regula la vacunación antirrábica obligatoria de la especie canina en la Comunidad Autónoma de Aragón, y se establece la documentación sanitaria para determinados animales de compañía, la vacunación antirrábica en Aragón será:
- Voluntaria en perros, salvo previo a su movimiento intracomunitario.
  - Obligatoria en perros, con una periodicidad de dos años.
  - Obligatoria en perros, gatos registrados y hurones.
  - Obligatoria con una periodicidad que depende de la vacuna administrada.
- 52.- La prueba diagnóstica de intradermotuberculinización en bovinos de lidia es obligatoria, al menos, dos veces al año:
- Si el destino de los animales es un espectáculo con muerte del animal.
  - Si el destino de los animales es un espectáculo sin muerte del animal.
  - Si el destino es el sacrificio para consumo humano.
  - Si el destino de los animales es una corrida de toros en España.

- 53.- A nivel nacional, la información relativa a la zoonosis es recopilada por:
- La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) en lo que concierne a las zoonosis transmitida por contacto directo de los animales al hombre.
  - El Centro Nacional de Epidemiología, en lo que concierne a los casos/brotos de zoonosis producidos en los humanos.
  - El Ministerio de Sanidad, Dirección General de Salud Pública, Calidad e Innovación, Subdirección General de Sanidad Exterior, en relación con los piensos exportados.
  - El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en lo que se refiere a los supuestos de zoonosis detectadas en los alimentos.
- 54.- Según el Real Decreto 676/2016, de 16 de diciembre, por el que se regula el sistema de identificación y registro de los animales de la especie equina:
- El transpondedor electrónico se colocará en las tablas del cuello, en el lado derecho.
  - El transpondedor electrónico se coloca en el lado izquierdo entre la nuca y la cruz.
  - La aplicación del transpondedor puede realizarla el propietario bajo supervisión de un veterinario.
  - Deben identificarse antes de cumplir los 6 meses de edad.
- 55.- Según el Reglamento (CE) nº 1/2005 del Consejo, de 22 de diciembre de 2004, relativo a la protección de los animales durante el transporte y las operaciones conexas y por el que se modifican las Directivas 64/432/CEE y 93/119/CE y el Reglamento (CE) nº 1255/97:
- No pueden transportarse vacas que hayan superado el 80% de su gestación prevista.
  - Las vacas en periodo de lactación si no van con su cría, deben ordeñarse a intervalos no superiores a 12 horas.
  - Pueden transportarse terneros de menos de 10 días si la distancia es inferior a 200 kms.
  - No pueden transportarse corderos sin el ombligo cicatrizado, salvo si van acompañados de sus madres.
- 56.- El programa nacional de control de salmonela en aves se aplica a:
- Gallinas ponedoras y pollos de carne.
  - Gallinas reproductoras, gallinas ponedoras, pollos de carne, pavos reproductores y de engorde.
  - Gallinas ponedoras, gallinas reproductoras y pollos de carne.
  - Gallinas reproductoras, gallinas ponedoras, patos, pavos reproductores y de engorde, y pollos de carne.
- 57.- El cuaderno de a bordo:
- Debe ser cumplimentado siempre que el traslado de los animales se realice fuera del estado español.
  - Debe ser cumplimentado siempre que el traslado de los animales prevea una duración mayor de 8 horas.
  - Debe ser cumplimentado siempre que el traslado de los animales se realice fuera del estado español y además la duración del viaje se prevea superior a 8 horas.
  - Viene recogido en el Reglamento (CE) nº 1/2005 del Consejo, de 22 de diciembre de 2004, relativo a la protección de los animales durante el transporte y las operaciones conexas y por el que se modifican las Directivas 64/432/CEE y 93/119/CE y el Reglamento (CE) nº 1255/97.

- 58.- Según el Real Decreto 389/2011, de 18 de marzo, por el que se establecen los baremos de indemnización de animales en el marco de los programas nacionales de lucha, control o erradicación de la tuberculosis bovina, brucelosis bovina, brucelosis ovina y caprina, lengua azul y encefalopatías espongiiformes transmisibles:
- Entre las enfermedades por las que se abona indemnización por sacrificio de animales, ya no se incluye la brucelosis ovina, al ser España un estado oficialmente indemne.
  - En caso de que la explotación de pertenencia de los animales esté incluida en una Agrupaciones de Defensa Sanitaria Ganadera (ADSG), la indemnización se incrementa un 10%.
  - No es posible el pago de una indemnización superior a 1,5 millones de euros.
  - Debido a la necesidad de su rápido abono al titular de la explotación, no es necesaria su fiscalización.
- 59.- En relación con la fiebre catarral ovina, en Aragón:
- Hay presencia de los serotipos 1 y 8.
  - Los animales que se eligen como centinelas son de la especie bovina.
  - Es obligatoria la vacunación de ovinos y bovinos en determinadas comarcas.
  - A día de hoy, nos encontramos en periodo estacionalmente libre.
- 60.- El Decreto 94/2009, de 26 de mayo, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba la revisión de las Directrices sectoriales sobre actividades e instalaciones ganaderas, cuando determina las instalaciones de una explotación ganadera de ganado bovino, considerada como extensiva, establece que:
- Necesita un cobertizo de una superficie en metros, al menos igual al 20% de la capacidad autorizada de la explotación.
  - Requiere una superficie hormigonada para los cadáveres, pero no fosa de cadáveres.
  - Es necesario un estercolero cubierto si el promedio de lluvia de la comarca es superior a 900 mm.
  - Es necesaria una manga de manejo.

#### PREGUNTAS DE RESERVA

- 61.- Conforme al principio de proporcionalidad que debe inspirar la potestad sancionadora:
- Las disposiciones sancionadoras producirán efecto retroactivo en cuanto favorezcan al infractor.
  - La potestad sancionadora de las Administraciones Públicas se ejercerá cuando haya sido expresamente reconocida por una norma con rango de Ley.
  - Sólo podrán ser sancionadas por hechos constitutivos de infracción administrativa las personas físicas y jurídicas que resulten responsables de los mismos.
  - En la imposición de sanciones se deberá observar la idoneidad y necesidad de la sanción a imponer y su adecuación a la gravedad del hecho constitutivo de la infracción.
- 62.- Los actos administrativos pueden ser ejecutados por compulsión directa sobre las personas:
- Si en virtud del acto administrativo hubiera de satisfacerse una cantidad líquida.
  - Si se trata de actos que por no ser personalísimos pueden ser realizados por sujeto distinto del obligado.
  - Si los actos administrativos a ejecutar imponen una obligación personalísima de no hacer o soportar y la ley expresamente lo autoriza.
  - Si se lleva a cabo de forma reiterada por lapsos de tiempo que sean suficientes para cumplir lo ordenado, respetando siempre el principio de proporcionalidad.

- 63.- La estructura orgánica de los Departamentos será aprobada:
- a) Mediante Orden por el Gobierno de Aragón a iniciativa del Departamento interesado.
  - b) Mediante Resolución por el Gobierno de Aragón a iniciativa del Departamento interesado.
  - c) Mediante Decreto por el Gobierno de Aragón a iniciativa del Departamento interesado.
  - d) Mediante Informe favorable del Gobierno de Aragón a iniciativa del Departamento interesado.
- 64.- La moción de censura al Presidente de Aragón, deberá incluir un candidato a la Presidencia del Gobierno de Aragón y deberá ser propuesta
- a) Por al menos, un quince por ciento de los Diputados y Diputadas de las Cortes de Aragón.
  - b) Por mayoría simple de los Diputados y Diputadas de las Cortes de Aragón.
  - c) Por mayoría absoluta de los Diputados y Diputadas de las Cortes de Aragón.
  - d) Por al menos, un tercio de los Diputados y Diputadas de las Cortes de Aragón.
- 65.- Son instituciones de la Unión Europea:
- a) El Comité Parlamentario de la Unión Europea, el Parlamento Europeo, la Comisión Europea y el Tribunal de Justicia.
  - b) El Consejo de la Unión Europea, el Parlamento Europeo, la Comisión Europea y el Tribunal de Justicia
  - c) El Comité Parlamentario de la Unión Europea, el Parlamento Europeo, la Comisión Europea, el Tribunal Europeo de Derecho Humanos.
  - d) El Consejo de la Unión Europea, el Congreso de los Diputados Europeo, la Comisión Europea el Tribunal de Justicia.