

PRIMER EJERCICIO DE LA FASE DE OPOSICIÓN DE LAS PRUEBAS SELECTIVAS PARA
LA ESTABILIZACIÓN DE EMPLEO TEMPORAL, PARA 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.

20/0043 OEP ESTABILIZACIÓN 2019

RESOLUCIÓN de 11 junio de 2020, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios, por la que se convocan pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para 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.

- 1.- En la Constitución Española, la defensa de los consumidores y usuarios, se encuentra:
 - a) entre los derechos fundamentales y de las libertades públicas.
 - b) entre los derechos y deberes de los ciudadanos.
 - c) dentro de los principios rectores de la política social y económica.
 - d) dentro de las garantías de las libertades y derechos fundamentales.

- 2.- Son Órganos Superiores de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón:
 - a) Los Consejeros como titulares de los Departamentos.
 - b) Los Secretarios Generales Técnicos.
 - c) Los Viceconsejeros.
 - d) Los Directores Generales.

- 3.- ¿Cuál de las siguientes competencias se encuentra entre las *Competencias exclusivas* del Artículo 71 de la Ley Orgánica 5/2007, de 20 de abril, de reforma del Estatuto de Autonomía de Aragón?
 - a) Energía.
 - b) Consumo.
 - c) Protección del medio ambiente.
 - d) Régimen estatutario de los funcionarios de la Comunidad Autónoma de Aragón y de su Administración Local.

- 4.- La Institución de la Unión Europea que representa directamente a los ciudadanos de la Unión Europea es:
 - a) El Consejo Europeo.
 - b) La Comisión Europea.
 - c) El Parlamento Europeo.
 - d) El Consejo de la Unión Europea.

- 5.- De acuerdo con la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, señale cuando se entenderá rechazada una notificación practicada a través de medios electrónicos, cuando este medio sea de carácter obligatorio, o haya sido expresamente elegido por el interesado.
 - a) Cuando así expresamente lo haga constar el interesado mediante comparecencia en la sede electrónica de la Administración u Organismo actuante.
 - b) Cuando así expresamente lo haga constar el interesado a través de la dirección electrónica habilitada única.

- c) Cuando hayan transcurrido diez días naturales desde la puesta a disposición de la notificación sin que se acceda a su contenido.
- d) Cuando habiéndose producido el acceso a su contenido por el interesado o su representante debidamente identificado, cualquiera de estos lo notifique.

6.- 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) Sustituyen y son una solución alternativa a la legislación nacional de los países miembros.
- b) Para su plena aplicación han de ser incorporadas a la legislación de cada país, en el caso de Europa a la normativa comunitaria.
- c) No han sido reconocidas por la Organización Mundial del Comercio.
- d) Contienen disposiciones sobre bienestar animal e higiene de los alimentos, aditivos alimentarios entre otros aspectos.

7.- Deberán formar parte de un expediente administrativo:

- a) Los sucesivos borradores de una resolución que se hubieran sucedido, numerados y fechados.
- b) Los informes facultativos solicitados antes de la resolución administrativa que ponga fin al procedimiento.
- c) Las comunicaciones entre órganos o entidades administrativas.
- d) La información de carácter auxiliar o de apoyo utilizada para elaborar la resolución que ponga fin a dicho procedimiento.

8.- Según la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, señale cuál de las circunstancias siguientes es motivo de abstención en el procedimiento administrativo para las autoridades y el personal al servicio de las Administraciones Públicas:

- a) Haber intervenido como perito o testigo en el procedimiento de que se trate.
- b) Tener parentesco de afinidad hasta el cuarto grado con cualquiera de los interesados.
- c) Haber prestado en los cuatro últimos años servicios profesionales de cualquier tipo a cualquier persona natural o jurídica interesada directamente en el asunto.
- d) Las tres anteriores son motivo de abstención.

9.- El personal que, en virtud de nombramiento legal, está vinculado a una Administración Pública por una relación estatutaria regulada por el Derecho Administrativo para el desempeño de servicios profesionales retribuidos de carácter permanente.

- a) Funcionario de carrera.

- b) Funcionario interino.
 - c) Personal laboral.
 - d) Personal eventual.
- 10.- Dentro de las modalidades de la carrera profesional de los funcionarios de carrera, la modalidad que consiste en la progresión de grado, categoría, escalón u otros conceptos análogos, sin necesidad de cambiar de puesto de trabajo, se denomina
- a) Carrera horizontal.
 - b) Carrera vertical.
 - c) Promoción interna vertical.
 - d) Promoción interna horizontal.
- 11.- Los objetivos generales de la legislación alimentaria **NO** incluye.
- a) Lograr un nivel elevado de protección de la vida y la salud de las persona.
 - b) El bienestar de los animales.
 - c) Lograr la libre circulación en la Comunidad de alimentos.
 - d) Garantizar un renta justa a los productores.
- 12.- La definición de alimento del Reglamento 178/2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- a) Incluye el agua.
 - b) Excluye los nuevos alimentos.
 - c) Incluye los contaminantes.
 - d) Excluye los productos no transformados.
- 13.- Qué aspecto **NO** queda dentro del ámbito de aplicación de la Ley 28/2015 para la defensa de la calidad alimentaria pero queda dentro del ámbito de la Ley 9/2006 de Calidad Alimentaria de Aragón
- a) La producción ecológica.
 - b) La higiene alimentaria.
 - c) Medio ambiente.
 - d) Sanidad animal.

- 14.- Qué aspecto de la Ley 28/2015 para la defensa de la calidad alimentaria se ha considerado inconstitucional.
- a) La concurrencia de sanciones.
 - b) Las existencia de medidas contempladas como sanciones accesoria.
 - c) La tipificación de las sanciones.
 - d) La caducidad y prescripción de las sanciones.
- 15.- En el ámbito de la calidad estándar de Ley 9/2006 de Calidad Alimentaria de Aragón se incluyen:
- a) Los residuos de medicamentos.
 - b) Los abonos.
 - c) Los contaminantes alimentarios.
 - d) Las semillas destinadas a la reproducción.
- 16.- A nivel comunitario, una diferencia entre una indicación geográfica vínica y una denominación de origen vínica radica:
- a) En el grado de protección concedida.
 - b) En las fases de producción, incluido el envasado, que deben desarrollarse en la zona de producción
 - c) En la obligatoriedad del uso del logo comunitario correspondiente.
 - d) En el porcentaje mínimo de uvas que deben provenir de la zona de producción.
- 17.- A efectos del Reglamento 2024/1143, un operador que emplee un producto alimenticio con IGP o DOP como ingrediente en un producto envasado y lo indica en la denominación de venta, debe:
- a) Notificarlo a la agrupación de productores reconocida de la DOP o IGP.
 - b) Notificarlo a la autoridad competente de origen de la DOP o IGP.
 - c) Notificarlo a la autoridad competente donde se ubiquen las instalaciones.
 - d) No tiene obligación de notificación alguna.
- 18.- **NO** puede comercializarse con el logo de producción integrada de Aragón.
- a) Melocotón.
 - b) Pera.
 - c) Arroz.

d) Azafrán.

19 Indique qué afirmación es CIERTA respecto a la venta local en Aragón.

- a) Resulta obligatorio estar inscrito para llevar a cabo la actividad de venta directa o en canal corto.
- b) Un productor sólo puede vender a establecimientos inscritos.
- c) Los productos primarios que se comercialicen deben ser de producción propia.
- d) Es obligatorio etiquetar o publicitar los productos con el logo de venta local.

20.- Según el Reglamento (UE) 2017/625 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, al realizar un muestreo y análisis se debe garantizar:

- a) Que se vuelva a realizar otros dos análisis.
- b) Un segundo dictamen pericial.
- c) La posibilidad de llevar a cabo un nuevo muestreo.
- d) Que la autoridad competente sufraga el coste derivado de las actuaciones de acuerdo con la norma EN ISO/IEC 17025.

21.- Una marca de garantía.

- a) Se debe inscribir a nombre de una asociación o un colectivo.
- b) Solo se puede inscribir a nombre de instituciones, autoridades y organismos de Derecho Público.
- c) Debe tener un reglamento de uso de carácter público.
- d) No puede contener un nombre geográfico.

22.- Para el ejercicio de la actividad de acreditación:

- a) Cada autoridad competente designará a los organismos delegados y personas físicas que realicen la actividad de evaluación de la conformidad.
- b) Cada Estado Miembro designará a los organismos delegados y personas físicas que realicen la actividad de evaluación de la conformidad.
- c) Cada Estado Miembro designará a un único organismo nacional de acreditación.
- d) Cada Estado Miembro designará a varios organismos nacionales de acreditación.

23.- ¿Cuál de estas entidades deberá estar inscrita en el Registro autonómico de entidades de evaluación de la calidad diferenciada de los productos agroalimentarios de Aragón?

- a) Una entidad que realice el control para la certificación sobre la norma IFS Food.
 - b) Una entidad que realice el control para la certificación sobre la norma de la Letra Q en Leche y Productos Lácteos.
 - c) Una entidad que realice el control para la certificación sobre el esquema FSSC 22000 sobre seguridad e inocuidad alimentaria.
 - d) Una entidad que realice la inspección sobre la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.
- 24.- ¿Cuál de los siguientes alimentos tiene establecido un método de muestreo oficial mediante reglamento europeo?
- a) Vino.
 - b) Cacao.
 - c) Leche de consumo.
 - d) Aceite de oliva.
- 25.- ¿Cuándo es homogéneo un lote con respecto a una determinada característica?
- a) Si está distribuida de manera uniforme en todo el lote con arreglo a una ley de probabilidad dada.
 - b) Si no está distribuida de manera uniforme en todo el lote.
 - c) Si satisface las especificaciones de calidad establecidas.
 - d) Si puede expresarse mediante variables continuas.
- 26.- ¿Qué altura mínima deberán tener las cifras con las que se indique que un envase destinado al consumidor final tiene una cantidad neta de 250 g en el ámbito del R.D. 1801/2008?
- a) 6 milímetros.
 - b) 4 milímetros.
 - c) 3 milímetros.
 - d) 2 milímetros.
- 27.- Cuando se realice un control de contenido efectivo no destructivo y el tamaño del lote sea inferior a 100 envases:
- a) Se realizará sobre la mitad de los envases del lote.
 - b) Se realizará seleccionando aleatoriamente 10 envases del lote.
 - c) Se realizará sobre la totalidad del lote.

- d) No podrá realizarse por no resultar suficientemente representativo.
- 28.- El signo CE «e» colocado en el mismo campo visual que la indicación de la masa o volumen nominales certifica:
- a) que la cantidad media es igual al contenido efectivo.
 - b) que el envasador se encuentra sometido al control metrológico del Estado.
 - c) que el envasador cumple con los requisitos de verificación periódica de los instrumentos de medida que utiliza en sus instalaciones.
 - d) que bajo responsabilidad del envasador o del importador el envase cumple con las modalidades de control estadístico de lotes.
- 29.- La determinación de la relación isotópica $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ en los zumos de fruta, da información sobre:
- a) La cuantificación de la pulpa añadida.
 - b) La presencia de zumos de frutas tropicales.
 - c) La adición de aditivos no permitidos.
 - d) La adición de agua exógena.
- 30.- ¿Qué indicador de la calidad de la miel se utiliza para detectar un calentamiento excesivo o unas condiciones de almacenamiento inadecuadas?
- a) Conductividad eléctrica.
 - b) Ácidos libres.
 - c) Contenido de sacarosa.
 - d) Hidroximetilfurfural.
- 31.- ¿Qué técnica analítica se utiliza para detectar la presencia no declarada de carne de caballo en una hamburguesa de ternera?
- a) Método de Kjeldahl.
 - b) Método de Dumas.
 - c) Cromatografía de gases.
 - d) Método de PCR.
- 32.- En el caso de los productos de la pesca y de los productos de la pesca preparados con la apariencia de un corte, conjunto, loncha, parte, filete o de un producto de la pesca entero con más del 5 % de agua añadida sobre el peso del producto acabado, ¿dónde deberá indicarse la presencia de agua añadida?
- a) En la declaración de propiedades nutricionales.

- b) En la cantidad neta escurrida.
 - c) En la información nutricional.
 - d) En la denominación del alimento.
- 33.- Cuando en una etiqueta se declare la información nutricional por porción o por unidad de consumo, además de la forma de expresión por 100 g o por 100 ml deberá declararse:
- a) la cantidad de la porción o unidad de consumo y el número de porciones que contiene el envase.
 - b) mediante un gráfico el tamaño de la porción de consumo.
 - c) en todos los casos, la cantidad de vitaminas y minerales y su % de ingesta de referencia.
 - d) en el campo visual principal del envase indicando la información nutricional por 100 g.
- 34.- En el caso de que no exista una denominación legal ni habitual para un alimento, deberá utilizarse:
- a) Una denominación de fantasía.
 - b) Un nombre o marca comercial que lo sustituya.
 - c) Una denominación descriptiva.
 - d) Una representación gráfica o fotografía del producto en caso de que el envase sea opaco.
- 35.- Según el Reglamento CE 1925/2006, no podrán añadirse vitaminas ni minerales a:
- a) Los productos lácteos.
 - b) Los alimentos no transformados.
 - c) El aceite de girasol.
 - d) Los embutidos cárnicos.
- 36.- Cuando la información alimentaria obligatoria de un alimento se complete con la indicación de una o varias vitaminas o minerales, ¿en qué cantidad significativa deberán encontrarse en el alimento?
- a) 15 % de los valores de referencia de nutrientes, suministrado por 100 g o 100 ml, en el caso de los productos distintos de las bebidas.
 - b) 10,5 % de los valores de referencia de nutrientes suministrado por 100 ml, en el caso de las bebidas.
 - c) 5 % de los valores de referencia de nutrientes, suministrado por 100 g o 100 ml, en el caso de los productos distintos de las bebidas.
 - d) 25 % de los valores de referencia de nutrientes, suministrado por 100 g o 100 ml, en el caso de los productos distintos de las bebidas.

- 37.- Una declaración que haga referencia al adelgazamiento, al control de peso o a una disminución de la sensación de hambre en el etiquetado de un alimento, pertenece al ámbito de:
- Declaraciones nutricionales.
 - Declaraciones de propiedades saludables.
 - Declaraciones de complementos alimenticios.
 - Declaraciones de alimentos enriquecidos.
- 38.- ¿De qué color será el precinto inviolable que identifique en el matadero los jamones y paletas denominados “De bellota 100% ibérico”?
- Blanco.
 - Rojo.
 - Negro.
 - Verde.
- 39.- Los modelos de la Unión de clasificación de canales **NO** se aplicarán en el sector de la carne de:
- Bovino.
 - Porcino.
 - Ovino.
 - Aves de corral.
- 40.- Cuando en un mismo estuche se envasen huevos de la categoría A de diferentes tamaños, ¿Qué menciones deberán figurar de forma obligatoria en el exterior de los envases?
- El peso neto mínimo de los huevos en gramos y «huevos de tamaños diferentes» u otros términos equivalentes.
 - El color de los huevos y el número de huevos estuchados.
 - La indicación de las características de calidad y nutricionales de los huevos.
 - La explicación sobre las pruebas de certificación y el logotipo de bienestar animal.
- 41.- ¿Cuál de las siguientes menciones es FACULTATIVA en el etiquetado de los estuches de huevos de categoría A?
- La indicación sobre el sistema de cría de las gallinas ponedoras.
 - Una indicación sobre el sistema de alimentación de las gallinas ponedoras.
 - El código del centro de embalaje.

d) La indicación sobre la categoría de calidad de los huevos.

42.- ¿Qué proceso tecnológico se utiliza para obtener carne separada mecánicamente?

a) Oreado.

b) Marinado y pasteurización.

c) Obtención por presión.

d) Recorte y picado.

43.- Un jamón curado que tenga un período de curación de 9 meses, ¿Qué mención FACULTATIVA podrá indicar en el etiquetado?

a) Reserva.

b) Bodega.

c) Gran Reserva.

d) Semicurado.

44.- ¿Qué tipo de proceso tecnológico es característico en la obtención del surimi?

a) Ahumado.

b) Marinado.

c) Gelificación.

d) Maduración en sal.

45.- Cuando un producto de la pesca se haya congelado y glaseado el peso neto declarado,

a) no incluirá el peso del glaseado.

b) incluirá el peso del glaseado.

c) será igual al peso bruto.

d) incluirá la tara del envase.

46.- En el caso de que un queso se compre ya elaborado a otros países de la UE donde es legalmente fabricado y comercializado (Alemania, Polonia...) y sólo se manipule y envase para su comercialización en España, según el Real Decreto 1181/2018 relativo a la indicación del origen de la leche utilizada como ingrediente en el etiquetado de la leche y los productos lácteos,

a) debe indicar únicamente el país de ordeño.

b) debe indicar únicamente el país de transformación.

- c) debe indicarse el país de ordeño, el país de transformación o, alternativamente, "Origen de la leche: Estado Miembro/UE".
 - d) estaría excluido del ámbito de aplicación del referido Real Decreto.
- 47.- El Real Decreto 1113/2006, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos, permite:
- a) El uso de quimosina como coagulante en la elaboración de quesos.
 - b) La presencia en quesos fundidos para untar, de grasas, proteínas o ambas, distintas a las de la propia leche.
 - c) La comercialización de queso rallado o en polvo, a granel, así como su venta fuera del envase original.
 - d) La venta de quesos frescos con un extracto seco lácteo inferior al 15 por ciento, expresado en masa/masa sobre el producto terminado.
- 48.- El Real Decreto 271/2014, por el que se aprueba la Norma de Calidad para el yogur o yoghurt, permite en todos los yogures un pH máximo de
- a) 2,6
 - b) 4,6
 - c) 6,6
 - d) 8,6
- 49.- En la elaboración de la nata la fase del proceso en la que se ajusta el contenido en grasa entre determinados valores se denomina
- a) Precalentamiento.
 - b) Neutralización.
 - c) Homogeneización.
 - d) Normalización.
- 50.- En la elaboración de cuajadas y quesos con la adición del cuajo se produce
- a) La coagulación ácida o láctica.
 - b) La coagulación enzimática.
 - c) La separación de la nata.
 - d) La homogeneización de la leche.
- 51.- Según el Reglamento Delegado 2022/2104, en el etiquetado de un aceite de oliva virgen debe aparecer la información siguiente sobre la categoría de aceite:

- a) «aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos».
 - b) «aceite de oliva obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos».
 - c) «aceite que contiene exclusivamente aceites de oliva que se hayan sometido a un tratamiento de refinado y de aceites obtenidos directamente de aceitunas».
 - d) «aceite que contiene exclusivamente aceites procedentes del tratamiento del producto obtenido tras la extracción del aceite de oliva y de aceites obtenidos directamente de aceitunas».
- 52.- Según el Reglamento Delegado 2022/2104, en el etiquetado de un aceite de oliva — contiene exclusivamente aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes, se permite
- a) Las indicaciones “Extracción en frío” o “Primera presión en frío”, según la temperatura y el método de obtención empleado.
 - b) Indicaciones sobre las características organolépticas que hagan referencia al sabor o al olor.
 - c) La indicación de la acidez o de la acidez máxima si se acompaña del índice de peróxidos, el contenido de ceras y la absorbencia en el ultravioleta.
 - d) Una designación del origen.
- 53.- En la obtención de aceites de oliva vírgenes está permitida, como práctica tecnológica,
- a) La winterización.
 - b) La desacidificación con sosa cáustica.
 - c) La utilización de micro talco natural.
 - d) La esterificación.
- 54.- En la obtención de aceites de oliva vírgenes, el subproducto denominado alperujo se obtiene en los sistemas del tipo
- a) Tradicional por presión.
 - b) Continuo con separación a dos fases.
 - c) Discontinuo con separación a tres fases.
 - d) Continuo con separación a tres fases.
- 55.- La detección de oxidación primaria o inicial de aceites de oliva vírgenes se hace utilizando como parámetros
- a) La acidez libre y los alcoholes alifáticos.
 - b) El índice de peróxidos y el de absorbancia al ultravioleta K232.

- c) El índice de absorbanza al ultravioleta K270 y la relación estigmastadieno/campestadieno.
 - d) Los ésteres etílicos de ácidos grasos y triglicéridos totales.
- 56.- Según el Decreto 2181/1975, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de pastas alimenticias, se denominan pastas alimenticias frescas a las pastas simples, compuestas o rellenas ...
- a) que han sufrido un proceso de rehidratación.
 - b) que no han sufrido un proceso de desecación.
 - c) que han sufrido un proceso de fermentación.
 - d) elaboradas únicamente con productos frescos.
- 57.- Los defectos siguientes: granos yesosos y verdes, granos amarillos y cobrizos, granos manchados y picados, se encuentran limitados, determinando la categoría comercial, en
- a) La Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, fabricación, circulación y comercio de cereales en copos o expandidos.
 - b) La Norma de Calidad del arroz envasado con destino al consumo del mercado interior.
 - c) La Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, fabricación, circulación y comercio de conservas, en lo que se refiere al maíz.
 - d) La Organización Común de Mercados en lo que se refiere a los cereales de invierno.
- 58.- Según el Real Decreto 677/2016, por el que se aprueba la norma de calidad para las harinas, las sémolas y otros productos de la molienda de los cereales, una harina acondicionada es
- a) La harina que se somete a un tratamiento con calor en condiciones controladas de tiempo, presión y temperatura de forma que se estabilice el producto.
 - b) La harina que debido al tratamiento térmico o por hidrólisis ácida, contiene dextrina.
 - c) La harina a la cual se le añaden determinados ingredientes, como aditivos, enzimas, gluten u otros ingredientes, para modificar o complementar únicamente sus características naturales.
 - d) La harina obtenida mediante procesos especiales de elaboración, ya sea por el tipo de tratamiento aplicado a las materias primas empleadas o por el proceso seguido para su obtención.
- 59.- Según el Real Decreto 308/2019, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan, se considera pan común al denominado
- a) Pan de Viena.
 - b) Pan multicereal.
 - c) Pan de molde.

d) Pan integral.

60.- El Real Decreto 308/2019, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan, permite en la fabricación del pan que se comercialice con las denominaciones recogidas para el pan común de miga dura

a) Usar harina tratada.

b) Usar cilindros refinadores.

c) Escaldar la harina, sólo parcialmente.

d) Incorporar harina de trigo sarraceno.

61.- Por su metabolismo post cosecha, ¿cuál de los siguientes frutos puede clasificarse como climatérico?

a) Cereza.

b) Manzana.

c) Naranja.

d) Fresa.

62.- El russeting se refiere a

a) La alteración fisiológica consistente en el agrietamiento peduncular de ciertas variedades de manzanas y peras.

b) La alteración fisiológica que afecta la organización de las células de la cutícula y de la epidermis de manzanas y peras que se manifiesta como una capa acorchada hacia el exterior en áreas bien delimitadas.

c) La alteración fisiológica que se manifiesta en una chapa pardo rojiza producida por quemaduras debidas a un golpe de sol en manzanas y peras.

d) La adquisición de una intensidad de color más o menos rojo en variedades de manzana y peras de piel parcialmente roja.

63.- Catherine, Baby Gold 6, Miraflores son tres variedades de

a) Manzana.

b) Ciruela.

c) Melocotón.

d) Pera.

64.- En el Reglamento Delegado (UE) 543/2011 se establece una norma de comercialización específica para

a) Las cerezas.

- b) Los albaricoques.
 - c) Las peras.
 - d) Las ciruelas.
- 65.- Según el Reglamento Delegado (UE) 543/2011 en el mercado de una caja de manzanas de categoría II presentada a granel es obligatoria la indicación de
- a) La palabra “manzanas” cuando el producto contenido es visible desde el exterior.
 - b) Un nombre comercial como complemento de la variedad o del sinónimo.
 - c) El país de origen.
 - d) La marca de control oficial.
- 66.- La cantidad mínima de fruta utilizada en la fabricación de 1.000 gramos de “mermelada extra”, según el Real Decreto 670/1990, es de
- a) 200 gramos.
 - b) 300 gramos.
 - c) 500 gramos.
 - d) 750 gramos.
- 67.- Según la Orden de 21 de noviembre de 1984, por la que se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales, un cremogenado de melocotón es
- a) El producto resultante de la congelación de pulpa o puré de melocotón apto para su uso en la elaboración de helados.
 - b) El producto resultante del tamizado, homogeneización y estabilización por un procedimiento termodinámico de la pulpa de melocotón.
 - c) El producto resultante de la cocción de pulpa o zumo de melocotón con azúcares y agua para obtener un aspecto gelificado.
 - d) El producto resultante de la mezcla de pulpa o puré de melocotón con productos lácteos para obtener un postre de aspecto cremoso.
- 68.- El procedimiento industrial para la producción de aceituna negra (por oxidación) en salmuera y lograr su ennegrecimiento consiste básicamente en tratamientos consecutivos con
- a) Soluciones diluidas de sulfato ferroso.
 - b) Soluciones diluidas de hidróxido de sodio.
 - c) Soluciones diluidas de gluconato ferroso.

- d) Soluciones diluidas de lactato ferroso.
- 69.- De los siguientes productos de la pesca en conserva cuentan con reglamento comunitario que establece normas comunes de comercialización
- a) Mejillones, almejas y berberechos.
 - b) Pulpo, sepia, calamares y chipirones.
 - c) Atún, bonito, sardinas y productos tipo sardina.
 - d) Gambas y langostinos.
- 70.- Según el Real Decreto 661/2012, por el que se establece la norma de calidad para la elaboración y la comercialización de los vinagres, el contenido mínimo de acidez total expresada en gramos de ácido acético por litro que debe tener el vinagre de vino debe ser
- a) 30 g/l
 - b) 50 g/l
 - c) 60 g/l
 - d) 6 g/l
- 71.- Según el Real Decreto 1049/2003 está limitado a un valor máximo en el momento de la comercialización de la miel como tal o de su utilización en cualquier producto destinado al consumo humano
- a) El contenido de glucosa.
 - b) El contenido de sacarosa.
 - c) El contenido de fructosa.
 - d) La suma de los contenidos de fructosa y glucosa.
- 72.- ¿En qué escala se evalúa el índice diastásico en la miel?
- a) Escala de Likert.
 - b) Escala de Barthel.
 - c) Escala de Mohs.
 - d) Escala de Schade.
- 73.- Según el Real Decreto 618/1998, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de helados y mezclas envasadas para congelar, el tipo de helado que debe contener como mínimo un 8% de materia grasa de origen lácteo, se clasifica como
- a) Helado de leche desnatada.

- b) Helado de agua.
- c) Helado crema.
- d) Sorbete.

74.- Según el Real Decreto 650/2011 **NO** se considera una bebida refrescante:

- a) Cerveza de bajo contenido en alcohol.
- b) Agua de soda.
- c) Gaseosa.
- d) Agua de seltz.

75.- Acorde al Real Decreto 781/2013 relativo a los zumos de frutas:

- a) A un producto denominado “Zumo de melocotón” se le podrán añadir edulcorantes.
- b) En un néctar de frutas podrá declararse que “no contiene azúcares añadidos”.
- c) El mosto no se considera sinónimo de zumo de uva.
- d) En la elaboración de un zumo de piña podrá utilizarse hasta un máximo de un 10% de uva.

76.- El “chocolate negro” según el Real Decreto 1055/2003 sobre productos de cacao y chocolates

- a) contiene un mínimo de un 75% de cacao.
- b) contiene un mínimo de un 82% de cacao.
- c) contiene un mínimo de un 90% de cacao.
- d) no está regulado.

77.- ¿Qué diferencia legal existe entre un producto denominado “Cobertura de chocolate” y otro denominado “chocolate” según el Real Decreto 1055/2003?

- a) Un mayor contenido de manteca de cacao.
- b) Un mayor contenido de cacao desgrasado.
- c) Un mayor contenido de praliné.
- d) Un mayor contenido en hidratos de carbono.

78.- Según el RD 1055/2003 sobre los productos del cacao y chocolates ¿en qué producto se permitirá la adición de harinas, féculas o almidones?

- a) En el chocolate con leche.
- b) En el chocolate blanco.
- c) En el chocolate con avellanas "gianduja".
- d) En el chocolate a la taza.

79.- En el etiquetado de los cafés deberá figurar de forma obligatoria:

- a) El porcentaje de cafeína en un café descafeinado.
- b) El porcentaje de azúcar en un café torrefacto.
- c) El porcentaje de café de tueste natural y de café torrefacto en una mezcla.
- d) La variedad de los granos de café.

80.- Según el artículo 50 del Reglamento delegado (UE) 2019/33 relativo al etiquetado de productos vitivinícolas, cuando en un vino amparado bajo una denominación de origen protegida se haga mención de una sola variedad de uva de vinificación:

- a) Al menos el 85% del producto deberá haber sido elaborado a partir de dicha variedad.
- b) El 100% del producto deberá haber sido elaborado a partir de esa variedad.
- c) Al menos el 65% el producto deberá haber sido elaborado a partir de dicha variedad.
- d) Al ser una indicación obligatoria deberá figurar en el mismo campo visual que el grado alcohólico.

81.- Cuando en la elaboración de un vino varietal se utilicen trozos de madera de roble se deberá:

- a) Indicar de forma obligatoria en su etiquetado que ha sido envejecido con trozos de madera de roble.
- b) Notificar dicha manipulación a las autoridades competentes por ser una práctica enológica prohibida en la elaboración de vinos varietales.
- c) Mencionar los trozos de madera de roble de forma destacada dentro de la lista de ingredientes.
- d) Se hará constar en el registro a más tardar el día hábil siguiente al de la manipulación.

82.- La Orden AGA/1794/2023 por la que se regulan los registros que se deben llevar en el sector vitivinícola en Aragón establece:

- a) La posibilidad de cumplimentar en formato papel los Libros-Registro a partir del 1 de agosto de 2024.
- b) La utilización del sistema informático "Viñedo Web" dispuesta por el Gobierno de Aragón para la gestión de los Libros-Registro.
- c) El cierre de los Libros-Registro a 31 de diciembre coincidiendo con la finalización de la campaña de comercialización en el sector vitivinícola.

- d) Que las cantidades de lías y orujos obtenidas deberán asentarse en el *Libro-registro de subproductos vínicos*.

83- Los vinos varietales, según establece el Decreto 28/2013 del Gobierno de Aragón:

- a) Son vinos amparados bajo una indicación geográfica protegida.
- b) En su etiquetado no pueden hacer referencia al año de cosecha de la uva.
- c) Están exentos de un control externo por una entidad de certificación acreditada.
- d) En su etiquetado se indicará el nombre o razón social de la entidad de certificación.

84.- La indicación de la procedencia en el etiquetado de un vino amparado bajo una denominación de origen protegida hará referencia según el artículo 45 del Reglamento (UE) 2019/33:

- a) Al Estado Miembro o tercer país donde las uvas han sido cosechadas y vinificadas.
- b) Al municipio del embotellador.
- c) A la explotación vitícola donde se efectúe la vinificación.
- d) Al nombre de la unidad geográfica abarcada por la denominación de origen.

85.- Para la detección de la chaptalización en un vino, se deberá determinar de forma analítica:

- a) El porcentaje de taninos diluidos en la muestra.
- b) Los datos isotópicos.
- c) El grado alcohólico adquirido.
- d) La acidez volátil.

86.- Los documentos que acompañan el transporte de productos vitivinícolas dentro del territorio español son obligatorios para:

- a) Las uvas que se transporten desde el viñedo hasta el recinto de vinificación recorriendo una distancia 80 km.
- b) Los vinos que se transporten entre dos recintos de la misma empresa separados 45 km.
- c) Las lías de vino transportadas a una destilería si van acompañadas del albarán del productor.
- d) Las muestras comerciales.

87.- Una de las siguientes variedades de uva blanca de vinificación **NO** está autorizada en Aragón:

- a) Parraleta blanca
- b) Gewürztraminer

- c) Garnacha blanca
 - d) Chardonnay
- 88.- En un “vino desalcoholizado”:
- a) El grado alcohólico volumétrico adquirido deberá ser superior al 1,2%.
 - b) La indicación referente al contenido de alérgenos será facultativa.
 - c) Si el grado alcohólico volumétrico adquirido es inferior al 10% se indicará la fecha de durabilidad mínima.
 - d) Esta práctica no está permitida en los productos vitivinícolas.
- 89.- Según el Reglamento (UE) 2019/787, NO se considera una bebida espirituosa:
- a) Ron.
 - b) Sangría.
 - c) Aguardiente de orujo.
 - d) Néctar de miel.
- 90.- Las bebidas espirituosas reconocidas en el Reglamento (UE) 2019/787 cumplirán el siguiente requisito:
- a) El alcohol etílico y los destilados utilizados en su elaboración serán de origen agrícola.
 - b) Tendrán un grado alcohólico volumétrico mínimo del 20%.
 - c) Se obtendrán por fermentación maloláctica de las materias primas.
 - d) Se utilizarán cápsulas a base de plomo para cubrir los dispositivos de cierre de los envases.
- 91.- El vermut, según la clasificación establecida en el Reglamento (UE) 251/2014 sobre los productos vitivinícolas aromatizados, es:
- a) Un vino aromatizado.
 - b) Una bebida aromatizada a base de vino.
 - c) Un cóctel aromatizado de productos vitivinícolas.
 - d) Una bebida cuyo sabor característico es debido al uso de bayas de enebro.
- 92.- Que significa la expresión *quantum satis* dentro del ámbito de los aditivos alimentarios según el punto 2 del artículo 11 del Reglamento (UE) 1333/2008:
- a) Que el aditivo alimentario no está permitido para la categoría de alimentos en la que se indica.

- b) Que no existe un nivel numérico máximo fijado en la utilización del aditivo, atendiendo a las buenas prácticas de fabricación.
- c) Que existen restricciones en la dosis mínima de utilización para lograr el efecto deseado.
- d) Que el aditivo cumple con los criterios de pureza según el grupo funcional al que pertenece.

93.- **NO** se consideran aditivos alimentarios según el Reglamento (UE) 1333/2008:

- a) La caseína y los caseínatos.
- b) Dióxido de azufre.
- c) Cochinilla.
- d) Nitrógeno.

94.- Si una mostaza contiene el aditivo E 102 Tartracina, que información adicional deberá figurar de forma obligatoria en el etiquetado del alimento en relación al aditivo:

- a) La mención “el aditivo ha sido autorizado por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria”.
- b) La dosis utilizada en mg/l o mg/kg.
- c) La indicación “puede tener efecto negativo sobre la actividad y la atención de los niños”.
- d) La denominación de la categoría “Agente de recubrimiento”.

95.- ¿Qué indica el código E en los aditivos?

- a) Se utiliza para identificar a los aditivos de la categoría “espumantes”.
- b) Marca la diferencia entre los aditivos esenciales (E) de los no esenciales (NE).
- c) Señala que el aditivo es de una pureza estándar.
- d) Precede al número utilizado en la Unión Europea para identificar los aditivos alimentarios autorizados.

96.- Según el Real Decreto 506/2013 sobre productos fertilizantes, la definición “materia orgánica o inorgánica, capaz de modificar o mejorar las propiedades y características físicas, químicas o biológicas del suelo” corresponde a:

- a) Un abono complejo.
- b) Una enmienda.
- c) Un estiércol.
- d) Un micronutriente.

- 97.- Que fertilizantes deben estar inscritos obligatoriamente en el Registro de Productos Fertilizantes del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación:
- a) Abonos inorgánicos nacionales.
 - b) Enmiendas calizas.
 - c) Abonos órgano-minerales.
 - d) Solución amoniacal.
- 98.- Que información obligatoria debe figurar en el etiquetado de un producto fertilizante líquido:
- a) Temperatura de almacenamiento.
 - b) La marca del fabricante.
 - c) La fecha de fabricación.
 - d) Las tolerancias en las riquezas garantizadas.
- 99.- Los productos fertilizantes elaborados con materias primas de origen animal o vegetal deberán especificar en su etiquetado la clasificación a que corresponda en función de su contenido en metales pesados haciendo uso de las siglas:
- a) A, B ó C.
 - b) N, P ó K.
 - c) I, II ó III.
 - d) 1, 2 ó 3.
- 100.- Según el Reglamento (CE) 1829/2003, cuando en la elaboración de un chocolate con leche se ha añadido lecitina de soja modificada genéticamente, dentro de la lista de ingredientes figurará:
- a) Lecitina de soja (producida a partir de soja modificada genéticamente).
 - b) Lecitina de soja (Soja OMG MON-87769).
 - c) Contiene lecitina de soja modificada genéticamente.
 - d) Lecitina de soja transgénica.

PREGUNTAS DE RESERVA:

- R1.- Respecto a la toma de muestras oficial según el R.D. 1945/1983, para garantizar la identidad de las muestras con su contenido durante el tiempo de conservación de las mismas, los ejemplares de muestra se acondicionarán, precintarán, etiquetarán y:
- a) Se trasladarán al laboratorio más cercano en el menor plazo posible.
 - b) Se estamparán las firmas de los intervinientes sobre cada ejemplar.
 - c) Se conservarán en todos los casos en congelación para evitar su deterioro.
 - d) Se almacenarán en una instalación oficial designada al efecto.
- R2.- ¿Cómo se denomina el error que puede deberse a la heterogeneidad de las características inspeccionadas?
- a) Error analítico.
 - b) Error sistemático.
 - c) Error de laboratorio.
 - d) Error de muestreo.
- R3.- De acuerdo a la normativa vigente, Real decreto 1798/2010 y Real Decreto 1799/2010, las aguas que actualmente **NO** se permite su envasado para su consumo humano son:
- a) Aguas minerales naturales.
 - b) Aguas de manantial.
 - c) Aguas de consumo público envasadas.
 - d) Aguas minero-medicinales con fines terapéuticos.
- R4.- En la elaboración de vinagres según el Real Decreto 661/2012, por el que se establece la norma de calidad para la elaboración y la comercialización de los vinagres, se prohíbe
- a) La esterilización y la pasteurización.
 - b) La adición de ácido acético.
 - c) La oxidación forzada por medio de aire u oxígeno puro, para facilitar la acetificación.
 - d) El empleo de bacterias acéticas seleccionadas y cultivadas en estado de pureza.

- R5.- Si una elaboración gelificada de frutas no cítricas, además de azúcares incorpora zumos o extractos acuosos de frutas, sin pulpa o puré de esas frutas se clasifica en el Real Decreto 863/2003 como:
- a) Una mermelada.
 - b) Una confitura.
 - c) Una marmelade.
 - d) Una jalea.
- R6.- El greñado de la masa en el proceso de elaboración de algunos tipos de pan se refiere
- a) Al periodo de fermentación entre el final del amasado y el pesado.
 - b) A la división de forma irregular de la masa.
 - c) A dar forma aproximadamente esférica a la masa.
 - d) Al corte realizado sobre el pan antes de su cocción.
- R7.- Una entidad de inspección debe cumplir la norma
- a) UNE-EN ISO 9001.
 - b) UNE-EN ISO/IEC 17065.
 - c) UNE-EN ISO/IEC 17025.
 - d) UNE-EN ISO/IEC 17020.
- R8.- **NO** corresponde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación la coordinación del:
- a) Programa Nacional de Control Oficial de la Producción Ecológica.
 - b) Programa Nacional de Control específico de la información alimentaria y calidad de productos ecológicos en el punto de venta al consumidor final.
 - c) Programa Nacional de Control Oficial de la Calidad Alimentaria.
 - d) Programa Nacional de Control Oficial de la calidad diferenciada vinculada a un origen geográfico y especialidades tradicionales garantizadas antes de su comercialización.
- R9.- Qué producto tiene la consideración de agrario y se incluye en el anexo I del tratado de funcionamiento de la Unión Europea
- a) La sal.
 - b) Los productos de confitería.

- c) La cerveza.
- d) El queso.

R10.- ¿Cuál de las siguientes aves **NO** se encuentra dentro del ámbito de aplicación del Reglamento 543/2008 sobre las normas de comercialización de las carnes de aves de corral?

- a) Pollo.
- b) Pato.
- c) Pintada.
- d) Perdiz.