

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 septiembre de 2025

INSTRUCCIONES PARA CUMPLIMENTAR LA HOJA DE RESPUESTAS

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

EJEMPLO: Elegimos la respuesta B

A	B	C	D
☐	☒	☐	☐

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

EJEMPLO: Cambiamos a la respuesta A

A	B	C	D
☒	☐	☐	☐

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

EJEMPLO: Anulamos la respuesta A y volvemos a marcar la respuesta B

A	B	C	D
☐	☒	☐	☐

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

EJEMPLO: Anulamos nuevamente la respuesta B y marcamos la D

A	B	C	D
☐	☒	☐	☒

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

EJEMPLO: Sería NULA por estar marcadas las respuestas B y D

	A	B	C	D
1	☐	☒	☐	☒

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

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

- 1) En un matadero que dispone de la figura del personal Auxiliar Oficial de la Inspección Veterinaria (en adelante AOIV) ¿Quién es el responsable de decidir sobre la aptitud para el consumo humano de la carne?
 - a) El AOIV, pero solo en ausencia del veterinario oficial
 - b) El responsable de producción del matadero
 - c) El veterinario oficial
 - d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta

- 2) El personal AOIV
 - a) Comunicará de forma inmediata al veterinario oficial cualquier problema o incidencia relacionada con sus funciones
 - b) Trabaja bajo las órdenes del encargado de producción
 - c) Trabaja bajo la supervisión del gerente del matadero
 - d) Realiza tareas propias de los operarios de matadero

- 3) ¿Cuál de las siguientes tareas puede realizar un AOIV?
 - a) El diagnóstico de enfermedades en los animales o canales
 - b) Asistir al veterinario oficial en la inspección antemortem (IAM) e inspección post mortem (IPM)
 - c) La firma de certificados sanitarios oficiales
 - d) La exportación de carne fresca a terceros países

- 4) Señale la respuesta CORRECTA relacionada con las prácticas higiénicas que deben cumplirse en el matadero:
 - a) Pueden llevar uñas y pestañas postizas siempre que se encuentren correctamente adheridas
 - b) Pueden llevar joyas (pulseras, cadenas, pendientes, piercing, relojes...) siempre que no se pierdan
 - c) Deben llevar una vestimenta adecuada y limpia
 - d) Se puede comer con la ropa de trabajo si está limpia

- 5) En la IPM señala las siguientes situaciones que NO requieren realizar procedimientos adicionales de palpación e incisión:
- a) Animales que presenten abscesos.
 - b) Presencia de contaminación fecal.
 - c) Animales con lesiones hemorrágicas en piel, mucosas o vísceras.
 - d) Animales con artritis y poliartritis.
 - e)
- 6) Una vez que los animales llegan al matedro, será necesario comprobar:
- a) Su estado de salud y de bienestar
 - b) Su estado de limpieza
 - c) Su correcta identificación y documentación de acompañamiento
 - d) Todas las respuestas anteriores son correctas
- 7) ¿Cuál es el principal objetivo de la inspección ante mortem (IAM)?
- a) Conocer el número de animales que han llegado al matadero
 - b) Evaluar el estado de salud y bienestar de los animales, así como detectar signos de enfermedades antes del sacrificio
 - c) Mejorar el sabor de la carne
 - d) Reducir los costes de producción
- 8) ¿Qué debe hacer el AOIV si un cerdo presenta signos evidentes de estrés antes del sacrificio?
- a) Ponerlo con cerdos de otra partida para que se calme
 - b) Ponerle un calmante autorizado
 - c) Pedir al personal de las cuadras que lo separe y avisar de inmediato al veterinario oficial
 - d) Acelerar el sacrificio para reducir el estrés
- 9) En la descarga de los animales se observa que el personal del matadero arrastra a un animal que no puede caminar, tirándole de las orejas y el rabo. ¿Qué debe hacer el AOIV?
- a) Ayudar al operador a arrastrarlo

- b) Ignorarlo, es una actuación normal, ya que el animal se niega a caminar
- c) Informar a los SVO del matadero de manera inmediata
- d) Esperar a que el animal pueda moverse por sí solo

10) En el caso de localizar un animal muerto en las cuadras del matadero:

- a) No puede ser faenado. En ningún caso podrá pasar a la línea de sacrificio.
- b) El animal puede pasar a ser faenado si hace poco tiempo que ha muerto
- c) Sólo podrá destinarse al consumo humano si se encuentra correctamente identificado
- d) Podrá destinarse al consumo humano si se realizado la IAM antes de su muerte

11) En la IPM de un cerdo, de forma general:

- a) Se realizará la palpación de todas las vísceras
- b) Se realizará la inspección visual de la canal y las vísceras
- c) Se realizará la incisión de todas las articulaciones
- d) No se realizará la palpación ni la incisión en ningún caso

12) ¿Qué es la caudofagia?

- a) La mordedura de las colas (o rabos) en los cerdos
- b) Un tipo de enfermedad respiratoria
- c) Un problema digestivo
- d) La inflamación de la piel

13) ¿Qué significan las siglas "SANDACH"?

- a) Sistema Animal Normalizado De Alimentos Consumibles por Humanos
- b) Seguridad Alimentaria Nacional De Animales Cerdos y Herbívoros
- c) Subproducto de origen Animal No Destinado al Consumo Humano
- d) Sociedad Agraria Nacional De Alimentos Comercializados Higiénicos

14) El Auxiliar oficial de la Inspección Veterinaria

- a) seguirá las instrucciones del responsable de producción.
- b) realizará tareas propias de los operarios de matadero, si no interfiere en la realización de funciones de control oficial.

- c) informará a los SVO del matadero donde se encuentra prestando su servicio de manera inmediata sobre cualquier incidencia relacionada con sus funciones o con el control oficial.
- d) rendirá cuentas del resultado de sus actuaciones al operador del matadero donde esté prestando su servicio.

15) Señala la respuesta incorrecta

- a) Salmonella es una de las principales causas de toxiinfección alimentaria en el hombre.
- b) las prácticas más fiables para controlar el crecimiento de Salmonella son la refrigeración y el tratamiento térmico.
- c) podemos encontrar Salmonella en la suciedad presente en la epidermis del animal, en el interior del aparato gastrointestinal y en órganos internos tales como amígdalas, ganglios linfáticos, etc.,
- d) la contaminación por contenido gastrointestinal y heces durante la extracción del cular y evisceración del aparato gastrointestinal no es la causa principal de contaminación de la canal por Salmonella

16) La identificación individual en animales de producción se realiza en:

- a) Bovino y caballos
- b) Cerdos de cebo
- c) Pollos
- d) Truchas

17) En la descarga de animales se observa un animal con una extremidad fracturada incapaz de desplazarse por sí mismo sin dolor

- a) Se ordenará que el animal sea sacrificado de inmediato y se eliminará el cuerpo
- b) Se esperará al final de la jornada del día para darle muerte
- c) Se avisará al Veterinario Oficial para que éste realice la IAM del animal y dictamine su sacrificio de urgencia
- d) Se trasladará con cuidado hasta una cuadra para su posterior sacrificio con el resto de la partida

- 18)** En la IAM, el AOIV observa que en una de las cuadras hay varios cerdos vivos, muy delgados, tumbados y no responden a estímulos de forma que permanecen inmóviles. Señale la actuación CORRECTA:
- a) Se espera a que puedan levantarse
 - b) El AOIV ordena que se lleven a la cadena de sacrificio de manera inmediata como cualquier otro animal
 - c) Se avisa al VO para que sean aturdidos y sacrificados en el lugar donde se encuentran tumbados evitándoles cualquier dolor y sufrimiento innecesario
 - d) Cualquier opción de las anteriores es correcta.
- 19)** Sobre la normas de bienestar animal:
- a) A pesar de los motivos religiosos, todos los animales deben aturdirse
 - b) Los animales sobre los que hay que realizar un sacrificio de urgencia también deben ser aturdidos para evitar dolor y sufrimiento innecesario.
 - c) No es necesario el aturdimiento en los conejos
 - d) Todas las especies animales se aturden con el mismo método de aturdimiento.
- 20)** La toma de muestras e investigación de triquina en un matadero se realiza sobre los animales de la/s especies:
- a) Bovina
 - b) Caprina
 - c) Aviar
 - d) Porcina
- 21)** Una canal con ictericia presenta:
- a) Inflamación de las articulaciones
 - b) Hemorragias en los pulmonares
 - c) Color amarillento en superficie de la canal y mucosas
 - d) Carne blanda y poco consistente
- 22)** Una canal en la que se observa contaminación fecal generalizada y abscesos:
- a) Es apta para el consumo
 - b) Se considera no apta para el consumo

- c) Puede ser objeto de expurgo
- d) Ninguna de las anteriores es correcta

23) En una canal de cerdo se observa un absceso localizado en la zona de la papada.

- a) Se procederá al expurgo higiénico de la zona afectada con cuchillo
- b) No es necesario tomar ninguna medida
- c) Se declarará la canal no apta para el consumo
- d) La decisión depende del tamaño del absceso

24) El síndrome de dermatitis y nefropatía (color rojizo en algunas partes de la piel del animal y afectación de riñones), es una enfermedad propia del:

- a) De los animales de la especie equina (caballos y burros)
- b) De los animales de la especie ovina
- c) De los animales de la especie bovina
- d) De los animales de la especie porcina

25) Durante la IPM, ¿qué órganos o tejidos se examinan con mayor detalle?

- a) Superficie de la canal, órganos internos y cavidades
- b) Piel y pelo
- c) Articulaciones anteriores y posteriores
- d) Órganos del aparato reproductor

26) ¿Qué es un PCC?

- a) Fase en la que puede 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
- b) Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.
- c) Puesto de Control Continuo
- d) Criterio que diferencia la aceptabilidad o inaceptabilidad del proceso en una determinada fase

27) La IPM sobre animales de la especie porcina:

- a) Se basa en la inspección visual y únicamente ante indicios de riesgo se realiza palpación e incisión de determinadas localizaciones
- b) Se realiza siempre incisión en determinados órganos
- c) Se realiza siempre palpación de la canal
- d) No es obligatoria la realización de la IPM en porcino.

28) En relación con la triquina, el personal AOIV:

- a) El personal AOIV no intervienen en la toma de muestras y análisis de triquina
- b) Toma las muestras para su análisis en el matadero
- c) Realiza el análisis en el laboratorio del matadero
- d) Ayuda a los operarios del matadero en la toma de muestras

29) Cuando el personal AOIV trabaja bajo la supervisión del Veterinario Oficial (VO), puede:

- a) Firmar documentos relacionados con la exportación de carne a terceros países
- b) En la IAM, seleccionar aquellos animales que presenten problemas para el VO realice una nueva inspección sobre éstos
- c) Realizar la inspección post mortem de animales de animales sacrificados de urgencia fuera del matadero
- d) Realizar inspecciones oficiales programadas

30) La presencia ascaridiasis en el hígado, se caracteriza por:

- a) Observarse pequeñas manchas de color blanco (“manchas de leche”)
- b) Observarse pequeñas manchas de color amarillo
- c) Observarse pequeñas manchas de color azul
- d) Ninguna de las respuestas es correcta

31) Cuando un animal muere durante el transporte, al llegar al matadero:

- a) Puede destinarse a consumo humano si supera la inspección post mortem realizada por el AOIV.
- b) Puede destinarse a consumo humano si está correctamente identificado
- c) No puede entrar en la cadena de sacrificio y faenado

- d) Puede entrar en la cadena alimentaria si lo decide el responsable del matadero

32) ¿Cuál de los siguientes subproductos animales no destinados a consumo humano pertenece a la categoría 1?:

- a) Contenido del tubo digestivo.
- b) Canales declaradas no aptas para consumo humano de la especie porcina.
- c) Productos de origen animal o productos alimenticios que los contengan y que no estén destinados al consumo humano por motivos comerciales, defectos de fabricación o envasado, u otros defectos que no supongan un riesgo para la salud.
- d) Los materiales especificados de riesgo (MER)

33) Entre los signos de ictericia se encuentran:

- a) Coloración amarillenta de mucosas y de la superficie de la canal
- b) Poliartritis.
- c) Carne febril.
- d) Hemorragias generalizadas

34) Los manipuladores de alimentos:

- a) Pueden llevar uñas y pestañas postizas siempre que se encuentren correctamente adheridas.
- b) Pueden llevar joyas (pulseras, cadenas, pendientes, piercing, relojes...) siempre que no se pierdan
- c) Deben llevar una vestimenta adecuada y limpia
- d) Se puede comer con la ropa de trabajo si está limpia.

35) Una canal de cerdo con absceso localizado en la zona de papada:

- a) No es necesario adoptar ninguna medida
- b) Se puede limpiar con agua
- c) Se puede limpiar con papel
- d) Se procederá al expurgo higiénico de la zona afectada empleando el cuchillo

- 36)** En la descarga de animales se observa un animal con una extremidad fracturada incapaz de desplazarse por sí mismo sin dolor:
- a) Se procederá al sacrificio y decomiso del animal
 - b) Se espera al final de la matanza para su sacrificio
 - c) Se avisa al VO para la realización de IAM y sacrificio de urgencia del animal.
 - d) Se traslada con cuidado hasta la cuadra para su posterior sacrificio con el resto de la partida.
- 37)** Cuál de estos signos indica que un animal se encuentra mal aturdido:
- a) Emite sonidos (vocalizaciones y/o chillidos).
 - b) Su cuerpo se encuentra relajado.
 - c) No responde al pellizco en nariz.
 - d) Pupilas dilatadas.
- 38)** La inspección ante mortem de una partida de bovinos, procedentes de una explotación no declarada oficialmente libre de tuberculosis, será realizada por:
- a) El personal de la empresa responsable de las cuadras.
 - b) El veterinario oficial.
 - c) El responsable de la empresa.
 - d) El Auxiliar Oficial de la Inspección Veterinaria (AOIV).
- 39)** Si un ternero, en una explotación ganadera, presenta signos de evidente dolor y no es capaz de moverse por sí mismo:
- a) Puede transportarse al matadero sin ningún tipo de restricción ni limitación
 - b) No puede ser sacrificado en la explotación
 - c) Se trata de un animal no apto para el transporte. Para evitar dolor y/o suprimiento, debe ser sacrificado de urgencia en la explotación
 - d) Es apto para el transporte con condiciones siempre que vaya acompañado de la documentación oportuna que así lo justifique
- 40)** Durante la inspección post mortem, el AOIV , 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 dictaminará como no apta para el consumo humano
- d) No hará nada ya que será el trabajador de la línea del matadero quien la aparte de la misma

PREGUNTAS DE RESERVA

- 41)** Durante la IAM realizada por el personal AOIV, ¿cuándo sería necesario avisar al veterinario oficial?
- a) Cuando se observen animales con signos de enfermedad
 - b) Cuando se detecte un animal con alguna extremidad rota, siendo incapaz de desplazarse por sí mismo sin dolor
 - c) Cuando se observe un animal tumbado con respiración acelerada y color azulado
 - d) Todas las respuestas anteriores son correctas
- 42)** En relación con la documentación que acompaña a una partida de cerdos a su entrada a matadero, se encuentra:
- a) La Guía de origen y de sanidad pecuaria
 - b) El talón de limpieza y desinfección del transporte
 - c) La Información de la cadena alimentaria (ICA)
 - d) Todas las anteriores son correctas
- 43)** Entre los peligros que pueden afectar a la carne (canales, despojos y vísceras), se encuentran:
- a) Peligros de naturaleza física (ej. fragmentos de viruta de hierro)
 - b) Peligros de naturaleza biológica (ej. bacterias y parásitos)
 - c) Peligros de naturaleza química (ej. residuos de medicamentos)
 - d) Todas las anteriores son correctas
- 44)** En la IPM de canales, se procederá a la separación de la canal para su inspección posterior por el Veterinario Oficial:
- a) Cuando la canal presente una coloración amarilla
 - b) Cuando la canal presente abscesos y signos de caudofagia (lesiones en rabo)
 - c) Cuando la canal se encuentre mal sangrada

d) Todas las anteriores son correctas

45) El aturdimiento mecánico con pistola de bala penetrante es correcto si observamos que en el animal:

- a) No tiene reflejo si le acercamos el dedo al ojo
- b) No respira de forma rítmica
- c) Los ojos permanecen fijos.
- d) Todas las anteriores son correctas