

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

29 de mayo 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. El personal AOIV:**
 - A. Es contratado por una Entidad con la que tiene una relación laboral y económica
 - B. Seguirá las instrucciones del Servicio Veterinario Oficial del matadero
 - C. Debe encontrarse habilitado Aragón para poder ejercer sus funciones
 - D. Todas las anteriores son correctas

- 4. ¿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

- 5. En relación con las prácticas higiénicas que deben cumplirse en el matadero, señale la respuesta CORRECTA**
 - A. La ropa de trabajo se traerá desde el domicilio particular
 - B. Se empleará cubrecabezas
 - C. Sólo se lavarán las manos cuando así lo indique el encargado
 - D. Se permite comer y mascar chicle en el puesto de trabajo.

- 6. La forma CORRECTA de higienizar el cuchillo en el matadero después de su uso es:**
- A. Lavar el cuchillo con agua y luego introducirlo en el esterilizador de cuchillos
 - B. Lavarlo y, a continuación, secarlo con papel desechable
 - C. Introducirlo en el esterilizador de cuchillos y luego lavarlo
 - D. Entregarlo al responsable de producción al final de la jornada
- 7. ¿Cuál es el objetivo principal de aplicar buenas prácticas de higiene en un matadero?**
- A. Mejorar el sabor de la carne
 - B. Reducir el tiempo de faenado de la canal
 - C. Prevenir la contaminación de la carne fresca
 - D. Mejorar el rendimiento en el despiece
- 8. Una vez que los animales llegan al matadero, 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
- 9. ¿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
- 10. ¿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
- 11. 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

12. ¿Qué se valora durante la IAM?

- A. El color de la carne
- B. El contenido de grasa
- C. El estado sanitario del animal vivo
- D. El método de sacrificio

13. ¿Cuál es la principal causa de estrés en los animales en el matadero?

- A. El manejo inadecuado y los ruidos excesivos
- B. Las temperaturas bajas del invierno
- C. La presencia de luz artificial
- D. La presencia de otros animales de su misma especie

14. 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

15. Si no se detecta una enfermedad transmisible en el matadero ¿qué riesgo se corre?

- A. El riesgo para la salud pública por el consumo de carne que puede ser peligrosa
- B. La pérdida económica para el matadero
- C. El desperdicio de carne apta
- D. La escasez de carne en el mercado

16. ¿Qué es obligatorio antes del sacrificio de un animal, excepto en ritos religiosos?

- A. El análisis microbiológico de su piel
- B. La toma de la temperatura corporal
- C. El aturdimiento
- D. El corte de patas

17. ¿Qué documento proporciona información importante sobre el estado de salud de un animal antes del su sacrificio?

- A. El certificado de transporte
- B. La Información sobre la cadena alimentaria (ICA)
- C. El certificado de inspección post mortem (IPM)
- D. El registro de trazabilidad

18. El empleo del gas dióxido de carbono en animales de la especie porcina:

- A. Es un método para el control de la contaminación de las canales
- B. No es un métodos adecuado de aturdido
- C. Se encuentra prohibido en animales de la especie porcina
- D. Es un método adecuado de aturdido cuando se emplea a altas concentraciones

19. En el caso de localizar un animal muerto en las cuadras del matadero:

- A. No puede ser faenado
- 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

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

- E. En la medida de lo posible, limpios
- F. Identificados conforme a la norma vigente
- G. Acompañados de la documentación sanitaria y de transporte adecuada
- H. Todas las respuestas son correctas

21. La Información de la Cadena Alimentaria, es un documento:

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

22. La trazabilidad permite:

- A. Conocer la edad fisiológica del animal
- B. Rastrear el origen y destino de la carne
- C. Determinar la raza del animal en matadero
- D. Sustituir el control veterinario

23. ¿Cuál de las siguientes funciones realiza el personal AOIV en un matadero?

- A. Declara una canal como no apta para el consumo humano
- B. Realiza el diagnóstico clínico en los animales vivos
- C. Autoriza la entrada de animales al matadero sin documentación
- D. Colaboraren la inspección post mortem (IPM) bajo la supervisión del veterinario oficial

24. ¿Qué alteración en una canal puede requerir decomiso total?

- A. Hematoma localizado
- B. Fractura de una extremidad sin evidencias de infección
- C. Presencia de tuberculosis generalizada
- D. Colorar anormal leve

25. ¿Qué debe hacer el AOIV si durante la IPM observa una canal de cerdo con lesiones sospechosas?

- A. Apartar la canal y notificarlo al veterinario oficial
- B. Eliminar la canal directamente
- C. Decírselo al final del día al encargado del matadero
- D. Marcar la canal como apta para consumo

26. 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

27. El color amarillento en la grasa de una canal, supone:

- A. Buena alimentación de los animales
- B. Presencia de la enfermedad llamada “mal rojo”
- C. Presencia de ictericia
- D. Inadecuado mantenimiento de los animales en las cuadras

28. Una canal de cerdo no es apta para consumo humano cuando:

- A. Presenta abscesos por toda la canal
- B. Tiene una articulación inflamada
- C. Es una hembra de más de un año de edad
- D. Cuando ha superado la IPM

29. Durante la IPM, el personal AOIV (señale la CORRECTA):

- A. Realiza la palpación del corazón
- B. Lleva ropa de trabajo igual que la de cualquier otro trabajador del matadero
- C. Realiza siempre la incisión de los ganglios
- D. Comprueba que la canal no presenta contaminación fecal visible

30. Señala las situaciones en las que NO se recomienda palpar (tocar) ni incidir (cortar):

- 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

31. ¿Cómo debe encontrarse una canal para ser considerada apta para el consumo humano?

- A. Sin alteraciones visibles ni olores anormales
- B. Completa, incluyendo siempre la cabeza
- C. Mejor pálida que muy rosada
- D. Con algo de sangre, lo cual indica su frescura

32. ¿Qué indica un sello de inspección sanitaria ovalado en una canal?

- A. Que la canal ha sido inspeccionada y es apta para el consumo humano
- B. Que se encuentra contaminada
- C. Que la canal no es apta para el consumo humano
- D. Que está destinada al consumo por los animales

33. ¿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

34. ¿En qué animales es necesario realizar el análisis de Triquina tras su sacrificio en un matadero?

- A. Terneros mayores de 6 meses
- B. Conejos
- C. Aves
- D. Cerdos

35. La identificación de los animales vivos en el matadero se realiza mediante:

- A. El color de su piel
- B. Marcas auriculares, microchips o tatuajes
- C. La documentación del transportista
- D. La inspección del contenido intestinal

36. Durante la IPM, ¿qué debe hacer el AOIV si observa que los ganglios de la canal están aumentados

de tamaño?

- A. Declarar la carne como no apta inmediatamente
- B. Realizar un análisis microbiológico para confirmar que no es peligroso
- C. Cortar los ganglios y seguir con la línea
- D. Apartar la canal y notificarlo al veterinario oficial para su evaluación

37. ¿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

38. La pericarditis es:

- A. Un tipo de tumor
- B. La inflamación del pericardio
- C. El aumento del tamaño de los riñones
- D. La acumulación de aire en los pulmones

39. En el matadero ¿dónde se debe depositar la carne no apta para consumo humano?

- A. En la sala de despiece
- B. En el contenedor de residuos urbanos
- C. En el interior de bolsas de basura de plástico
- D. En los contenedores de SANDACH

40. Las amígdalas:

- A. Se retiran tras la IPM
- B. No se retiran nunca tras la IPM
- C. Se retiran en la plataforma de IPM
- D. Se retiran en los primeros puestos de faenado de la canal

PREGUNTAS DE RESERVA

41. En la realización de la IAM e IPM, el personal AOIV seguirá en todo momento las instrucciones y requerimientos de:

- A. De la Entidad que lo contrata.
- B. Del servicio veterinario oficial del establecimiento
- C. Del operador del establecimiento
- D. De ninguno de ellos

42. Sobre la normas de bienestar animal:

- A. Todos los animales se aturdirán antes de su muerte, excepto ritos religiosos
- B. No es necesario el aturdimiento en las aves
- C. Los animales que necesiten ser sacrificados de urgencia, no se aturdirán
- D. Cuando un animal se encuentra muerto en las cuadras, también es necesario aturdirlo

43. En una canal con contaminación fecal generalizada y abscesos:

- A. Se pueden realizar expurgos
- B. Puede ser apta para el consumo
- C. Se chamuscará para evitar su contaminación
- D. Ninguna de las respuestas anteriores es correcta

44. Señala la respuesta CORRECTA:

- A. La IPM sobre los riñones, se realizará con la cubierta grasa no siendo necesario que se presente sin su cápsula.
- B. Hasta que no se haya realizado la totalidad de la IPM sobre canales y vísceras, todas las partes del animal sacrificado deben poder reconocerse como pertenecientes a una determina canal
- C. El pene no podrá ser retirado hasta que se haya realizado la IPM sobre él
- D. A pesar de no haberse realizado la totalidad de la IPM sobre canales y vísceras, éstas podrán llevarse a la zona de oreo

45. Las tareas de IPM llevadas a cabo por el AOIV:

- A. Son meramente visuales y nunca se realizan palpaciones e incisiones
- B. Su finalidad es la de valorar el estado de limpieza e higiene de la sala de faenado
- C. Identificar enfermedades de los animales antes de su sacrificio
- D. Garantizan la aptitud para el consumo humano de la carne