

# **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**

**21 de octubre de 2023**

**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
1	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

EJEMPLO: Cambiamos a la

	A	B	C	D	
6.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	respuesta A

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

EJEMPLO: Anulamos la respuesta A

y volvemos a marcar la respuesta B.

	A	B	C	D	
1	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	redondee

	A	B	C	D
8.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- 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
9.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

- 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
10.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

**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. El personal Auxiliar Oficial de la Inspección Veterinaria (en adelante AOIV):**

- A. Es personal contratado por el Gobierno de Aragón.
- B. Tiene relación laboral y económica con el matadero o establecimiento para el que trabaja.
- C. Tiene relación laboral y económica con la Entidad AOIV para la cual trabaja.
- D. Puede ser contratado y trabajar de forma directa por el matadero.

### **2. 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.

### **3. En la inspección *ante mortem* en un matadero, el AOIV observa en una de las cuadras 10 cerdos vivos, tumbados y que no se levantan ante estímulos. Señale la actuación correcta:**

- A. Se realizará documento de movimiento de animales para devolverlos a origen.
- B. Se llevan a la cadena de sacrificio de manera inmediata como cualquier otro animal.
- C. Se aturden y sacrifican en el lugar donde se encuentran tumbados.
- D. Cualquier opción de las anteriores es correcta.

### **4. La información de la cadena alimentaria (ICA):**

- A. Es obligatoria en animales sacrificados de urgencia fuera del matadero.
- B. Debe ser revisada y evaluada por el operador del matadero.
- C. Es obligatoria en todas las especies de animales, junto con el resto de documentación obligatoria que ampara el movimiento de los animales con destino al matadero.
- D. Todas las anteriores son correctas

### **5. Para garantizar la protección y el bienestar de los animales:**

- A. Todos los animales deben ser aturdidos siempre de forma previa a su sacrificio.
- B. Cuando los animales de la especie porcina se sacrifican por motivos religiosos (rito musulmán y/o judío), se permite que los animales no se aturden.
- C. En los sacrificios de urgencia en cuadras, también debe aplicarse el aturdimiento.
- D. Cuando un animal se encuentra muerto en las cuadras, es necesario también aturdirlo antes de introducirlo en la cadena de sacrificio.

**6. En relación con las funciones del personal AOIV en el matadero:**

- A. Deben seguir las indicaciones del encargado de producción del matadero.
- B. Deben seguir las indicaciones del jefe de equipo.
- C. Deben seguir las indicaciones de los miembros del Servicio Veterinario Oficial (en adelante SVO).
- D. Deben seguir las indicaciones de la Entidad para la que trabajan.

**7. 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.

**8. ¿Cuál es el papel del personal AOIV cuando realiza la inspección ante mortem?**

- A. Evaluar las responsabilidades del operador del matadero
- B. Identificar y seleccionar animales que requieran una inspección ante-mortem por el Veterinario Oficial.
- C. Evaluar la condición de los animales antes del sacrificio e informar de ello al veterinario oficial.
- D. Todas las opciones anteriores son correctas.

**9. ¿Por qué es importante el cumplimiento de las normas de protección y bienestar animal en un matadero?**

- A. Para garantizar la seguridad e integridad de los trabajadores del matadero.
- B. Para asegurar la aptitud de la carne para su consumo.
- C. Para reducir la aparición de enfermedades animales en las cuadras.
- D. Para minimizar el sufrimiento y estrés de los animales antes y durante el sacrificio.

**10. Tras la llegada de los animales al matadero, su descarga, conducción y estando estabulados:**

- A. Los animales deben disponer de agua y comida en todo momento.
- B. Los animales deben disponer de agua en todo momento.
- C. No es necesario disponer de agua para los animales si van a estar en cuadras menos de 3 horas.
- D. Los animales deben disponer de comida si van a estar en cuadras más de 3 horas.

**11. En relación con las funciones del personal Auxiliar Oficial de inspección Veterinaria (AOIV) en el matadero:**

- A. Deben seguir las indicaciones del encargado de producción del matadero.
- B. Deben seguir las indicaciones del jefe de equipo.
- C. Deben seguir las indicaciones de los miembros del equipo de SVO del matadero.
- D. Deben seguir las indicaciones de la Entidad para la que trabajan.

**12. La toma de muestras para la investigación de triquina se realiza en:**

- A. En la especie ovina.
- B. En la especie caprina.
- C. En la especie bovina.
- D. En las especies porcina y equina.

**13. ¿Cuál es el objetivo de inspección veterinaria que se realiza en un matadero?**

- A. Garantizar la aptitud para el consumo humano de la carne.
- B. Garantizar que los trabajadores del matadero siguen los protocolos de seguridad para evitar accidentes.
- C. Valorar el estado de limpieza e higiene del matadero.
- D. Identificar enfermedades en los animales antes de su sacrificio.

**14. 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.

**15. Durante la inspección *post mortem*, ¿qué órganos o tejidos se examinan con mayor detalle?**

- A. Piel y pelo.
- B. Huesos y articulaciones.
- C. Superficie de la canal, órganos internos y cavidades.
- D. Dientes y encías.

**16. Una canal afectada por poliartrosis con contaminación generalizada:**

- A. Puede ser objeto de expurgo.
- B. Es objeto de dictamen de no aptitud para el consumo.
- C. Es apta para el consumo.
- D. Se categorizará como un SANDACH categoría 1.

**17. Señale las especies de animales de abasto que llegan al matadero con identificación individual y propia de cada animal:**

- A. Porcina.
- B. Ovina.
- C. Bovina y Equina.
- D. Aviar.

**18. El síndrome de dermatitis y nefropatía es una enfermedad propia del:**

- A. Cerdo.
- B. Cordero.
- C. Vacuno.
- D. Equino.

**19. Material Especificado de Riesgo (MER):**

- A. En un SANDACH, categoría 1.
- B. Es un SANDACH, categoría 2.
- C. Es un SANDACH, categoría 3.
- D. Ninguna de opciones anteriores es correcta.

**20. Señale cuál de estos peligros es de naturaleza física:**

- A. Lejía.
- B. *Listeria monocytogenes*.
- C. *Salmonella spp.*
- D. Fragmentos de vidrio.

**21. En el caso de observar diversos abscesos compatibles con tuberculosis en una canal de bovino:**

- A. Se separa para un examen más minuciosos y se avisa al Veterinario Oficial.
- B. Se declara no apta la canal completa en la propia línea de faenado y se indica al operario de la línea que lo deposite en el contenedor de SANDACH categoría 2.
- C. La tuberculosis es una enfermedad que no afecta a los animales bovinos.
- D. Se realiza la inspección *post mortem* con normalidad ya que los abscesos serán expurgados tras el punto de inspección.

**22. En relación con la triquina, el personal AOIV:**

- A. Es el encargado de tomar la muestra para su posterior análisis.
- B. Realiza la prueba en el laboratorio e informa del resultado a los SVO.
- C. El personal AOIV no intervienen en la toma de muestras y análisis de triquina.
- D. Le indica al personal de la línea de sacrificio, el tamaño de la muestra a tomar y la localización de la misma.

**23. Los pulmones de porcino afectados de neumonía enzoótica porcina:**

- A. Deben ser destinados a SANDACH categoría 1.
- B. Pueden ser considerados como productos aptos para consumo humano, ya que esa enfermedad no se transmite a las personas.
- C. No se someten a inspección *post mortem*.
- D. Deben ser declarados no aptos para consumo humano.

**24. Cuando el personal AOIV trabaja bajo la supervisión del Veterinario Oficial, puede:**

- A. Seleccionar animales que presenten problemas en la inspección *ante mortem* para que el veterinario oficial pueda realizar una nueva inspección sobre ellos.
- B. Realizar la inspección *post mortem* de animales procedentes de explotaciones afectadas por tuberculosis.
- C. Firmar documentos relacionados con la exportación de carne a terceros países.
- D. Realizar inspecciones oficiales programadas.

**25. La inspección *post mortem* en animales de la especie porcina:**

- A. Se realiza siempre palpando e incidiendo determinados órganos y ganglios.
- B. Se realiza siempre palpando e incidiendo determinados órganos y, en caso necesario, también ganglios.
- C. Se basa en la inspección visual y únicamente ante indicios de riesgo se realiza palpación e incisión en determinadas localizaciones.
- D. La inspección *post mortem* en porcino se basa únicamente en la toma de muestras y posterior análisis de triquina.

**26. Ante la presencia de un absceso localizado abierto, ¿cómo actuaría el personal AOIV en la plataforma de inspección *post mortem*?**

- A. No haría nada ya que es responsabilidad del matadero identificar esas cuestiones.
- B. Indicaría al operario de la línea que lo retirase aplicando agua a 82 grados centígrados.
- C. Retiraría él mismo el absceso.
- D. Indicaría al operario de la línea o al responsable de la sala, la eliminación higiénica del absceso mediante la realización de un correcto expurgo.

**27. En una hepatitis el órgano afectado es:**

- A. El ovario.
- B. El hígado.
- C. La próstata.
- D. El bazo.

**28. La presencia de áreas blanquecinas en el parénquima hepático (“manchas de leche”)**

**hablamos de:**

- A. Ascariidiosis.
- B. Fasciolosis.
- C. Salmonelosis.
- D. Triquinosis.

**29. Indique la secuencia lógica de procesos en matadero de ungulados:**

- A. Recepción → Inspección *ante mortem* → Aturdimiento/sangrado → Evisceración y faenado → Inspección *post mortem* → Marcado sanitario → Refrigeración.
- B. Recepción → Aturdimiento/sangrado → Inspección *ante mortem* → Eviscerado y faenado → Inspección *post mortem* → Marcado sanitario → Refrigeración.
- C. Recepción → Inspección *ante mortem* → Aturdimiento/sangrado → Inspección *post mortem* → Evisceración y faenado → Marcado sanitario → Refrigeración.
- D. Recepción → Inspección *ante mortem* → Aturdimiento/sangrado → Evisceración y faenado → Marcado sanitario → Refrigeración → Inspección *post mortem*.

**30. Una septicemia o sepsis es:**

- A. Un proceso infeccioso generalizado diseminado por la sangre a través del cuerpo.
- B. La presencia de lesiones abultadas en la piel.
- C. Una coloración verdosa en los pulmones.
- D. Todas son correctas.

**31. La carne fresca que haya sido declarada no apta para el consumo humano por motivos comerciales, sin suponer un riesgo para la salud de las personas, será categorizada como SANDACH:**

- A. Categoría 1.
- B. Categoría 2.
- C. Categoría 3.
- D. Categoría 4.

**32. La inspección *ante mortem* en un matadero podrá ser realizadas por un AOIV, bajo la supervisión del veterinario oficial sobre:**

- A. Animales que no se encuentren afectados por ninguna enfermedad de declaración obligatoria y en los que el resultado del control documental haya sido satisfactorio.
- B. Animales sacrificados de urgencia fuera del matadero y que han sido sometidos a una inspección ante mortem por e un veterinario oficial.
- C. Animales procedentes de una explotación sometida a restricciones en materia de sanidad animal.
- D. Animales encontrados muertos en las cuadras.

**33. La inspección *ante mortem***

- A. Podrá limitarse a una muestra representativa de cerdos de cada lote descargado
- B. Se realizará en las 48 horas siguientes a la llegada de los animales al matadero y antes de 48 horas previas al sacrificio.
- C. El veterinario oficial podrá pedir o realizar una inspección *ante mortem* adicional en cualquier otro momento.
- D. No puede ser realizada por el personal AOIV.

**34.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.

**35. La posición correcta para el aturdimiento por pistola de bala cautiva en bovino, es:**

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

**36. En un animal de la especie porcina, el material especificado de riesgo (MER) deberá ser teñido**

- A. Inmediatamente después de su extracción.
- B. Antes de 24 horas tras su extracción.
- C. No hay MER en los animales de la especie porcina.
- D. No es obligatoria su tinción.

**37. Las buenas prácticas de higiene, se tendrán en cuenta en la manipulación de:**

- A. Los animales vivos estabulados.
- B. De forma exclusiva tras emplear los servicios.
- C. No es necesario su aplicación ya que se dispone de guantes.
- D. A lo largo de toda la cadena de sacrificio y faenado.

**38. Como norma general, tras la inspección *post mortem* de las canales de porcino en matadero, las vísceras que aún permanezcan en las mismas deberán retirarse lo antes posible en su totalidad, a excepción de:**

- A. Hígado.
- B. Riñones.
- C. Amígdalas.
- D. Los pulmones.

**39. Tras la llegada de un camión de animales de la especie bovina al matadero:**

- A. Los animales se descargarán de forma individual.
- B. No será necesario estabular a los animales en las cuadras si éstos pueden permanecer en los pasillos.
- C. A los animales que no hayan sido sacrificados dentro de las 6 horas siguientes a su llegada, se les proporcionará agua y alimentos suficientes.
- D. Tras su descarga, siempre pasarán de forma directa al lugar de sacrificio sin ser necesario un periodo de descanso.

**40. 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).

## PREGUNTAS DE RESERVA

- 41. 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 sufrimiento, 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.
- 42. Entre las cuestiones que se señalan, el AOIV no podrá:**
- A. Realizar exámenes visuales, palpaciones e incisiones de canales y despojos cuando corresponda.
  - B. Declarar finalmente, una canal con anomalías que supongan un riesgo para la salud pública como no apta para el consumo humano, sin ponerlo en conocimiento de forma previa al Veterinario Oficial.
  - C. Identificar y separar aquellos despojos y canales en las que se detecten anomalías.
  - D. Todas las anteriores son correctas.
- 43. 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.
- 44. ¿Qué significan las siglas APPCC?**
- A. Análisis de productos perecederos y calidad comprobada.
  - B. Análisis de peligros y puntos de calidad críticos.
  - C. Análisis de peligros y puntos críticos de control.
  - D. Ninguna de las anteriores es correcta.

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

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

**HOJA RESPUESTAS**

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

**CUESTIONARIO**

**PREGUNTAS DE RESERVA**

	A	B	C	D
1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
9	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11	<b>ANULADA (sustituida por 41)</b>			
12	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
13	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
15	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

	A	B	C	D
21	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
24	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
27	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
30	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
31	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
32	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
33	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
34	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
35	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
36	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
37	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
38	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
39	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
40	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	A	B	C	D
41	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
42	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
43	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
44	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
45	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**INSTRUCCIONES**

- **MARCAR** la respuesta:

- Para **ANULAR**

- Para **CAMBIAR**

- Para **RECUPERAR**

- Para volver a **ANULAR**

- Para volver a **CAMBIAR**