GOBIERNO DE ARAGON
Departamento de Sanidad

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

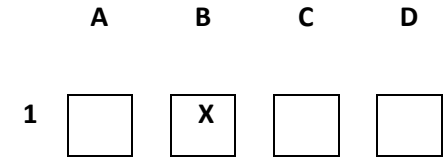
10 de noviembre de 2024

GOBIERNO DE ARAGON
Departamento de Sanidad

INSTRUCCIONES PARA CUMPLIMENTAR LA HOJA DE RESPUESTAS

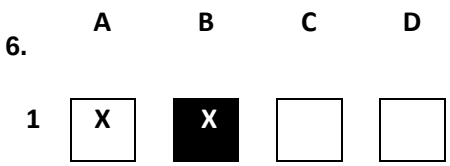
1. La **HOJA DE RESPUESTAS** es el documento en el que debe ir contestando las preguntas planteadas en el Cuestionario de Preguntas.
2. **MUY IMPORTANTE: No hay que rellenar ningún dato en la parte superior de la hoja de respuestas (ni DNI, ni apellidos, ni nombre, ni fecha ...).**
3. Las respuestas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

EJEMPLO: Elegimos la respuesta B



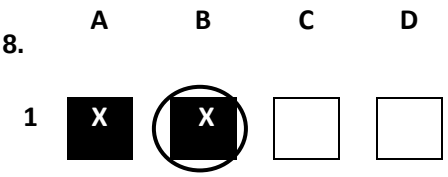
5. **Para ANULAR una respuesta** rellene completamente la casilla equivocada y marque con una X la casilla correcta.

EJEMPLO: Cambiamos a la respuesta A



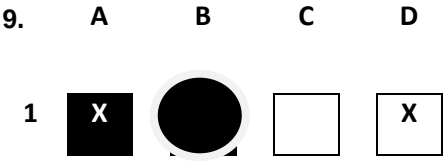
7. Para **RECUPERAR** una respuesta anulada redondee con un círculo la casilla correspondiente.

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



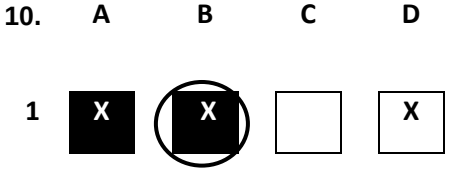
a) Para **ANULAR UNA RESPUESTA RECUPERADA** rellene completamente el círculo correspondiente y marque con una X la nueva respuesta

EJEMPLO: Anulamos nuevamente la respuesta B y marcamos la D



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.



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.

1. **El personal Auxiliar oficial de la Inspección Veterinaria (en adelante AOIV)**
   A. Seguirá las instrucciones del responsable de producción
   B. Realizará tareas propias de los operarios de matadero
   C. Informará a los SVO del matadero de manera inmediata sobre cualquier incidencia relacionada con sus tareas y funciones
   D. Informará de inmediato del resultado de sus tareas y funciones al responsable del matadero donde se encuentre trabajando

2. **El personal AOIV:**
   A. Es personal contratado por el Gobierno de Aragón
   B. Es contratado por el matadero en el cual trabaja teniendo una relación laboral y económica con el mismo
   C. Es contratado por una Entidad pudiendo trabajar en distintos mataderos teniendo con la Entidad que lo contrata una relación laboral y económica
   D. Puede trabajar de forma autónoma como AOIV sin estar contratado por una Entidad

3. **En la realización de sus funciones, el personal AOIV:**
   A. Seguirá las indicaciones de los miembros del equipo de SVO del matadero
   B. Seguirá las indicaciones del jefe de equipo
   C. Seguirá las indicaciones del responsable de calidad de la empresa
   D. Seguirá las indicaciones de la Entidad para la que trabaja

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. **El personal AOIV seguirá las instrucciones y requerimientos:**
   A. De la Entidad AIOV que lo contrata.
   B. Del Servicio Veterinario Oficial del establecimiento
   C. Del operador del establecimiento
   D. De ninguno de los anteriores

6. **En la Comunidad Autónoma de Aragón, la figura del personal AOIV está presente en los mataderos de:**
   A. Porcino
   B. Bovino
   C. Porcino y Bovino
   D. Todas las especies

7. **Cuando un animal aparece muerto en las cuadras del matadero:**
   A. Puede destinarse a consumo humano porque previamente a su muerte se ha realizado la inspección ante mortem (IAM) por el AOIV
   B. Puede destinarse a consumo humano siempre y cuando se conozca su explotación de procedencia
   C. Puede entrar en la cadena de sacrificio y faenado si así lo decide el responsable del matadero
   D. No puede entrar en la cadena de sacrificio y faenado

8. **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

9. **La identificación individual en animales de producción se realiza en:**
   A. Bovino y caballos
   B. Cerdos de cebo
   C. Pollos
   D. Truchas

10. **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

11. **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

12. **En relación con las buenas prácticas de higiene durante el sacrificio y el faenado de los animales (evisceración y obtención de canales y despojos)**
   A. Los animales que vayan a ser sacrificado deben estar suficientemente limpios
   B. El flujo de las operaciones y de los procesos, siempre será hacia delante y sin cruces ni retrocesos

C. El personal de la empresa, el personal AOIV y el Veterinario Oficial, podrá pasar de zona limpia del matadero a la zona sucia, por cualquier zona de paso sin ser necesarias medidas que impidan la contaminación cruzada
D. Las canales y los despojos no entrarán en contacto con el suelo, paredes y demás elementos de la instalación

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

A. Los animales vivos estabulados
B. No es necesario si se utilizan guantes
C. De forma exclusiva tras emplear los servicios
D. A lo largo de todas las operaciones que realizan durante el sacrificio y faenado

14. 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

15. La Peste Porcina Africana:

A. Provoca lesiones hemorrágicas en la piel y órganos internos
B. En España, un 25 % de las explotaciones porcinas están afectadas por la enfermedad
C. Las infecciones son más comunes en aves de corral y produce casos esporádicos en ganado porcino.
D. Es una enfermedad sobre la que no hay que tomar ninguna medida

16. La información de la cadena alimentaria (ICA):

A. Acompaña a los animales al matadero, aunque en algunas situaciones puede llegar 24 horas después de la llegada de loa animales
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

17. 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.
E. Cuando un animal se encuentra muerto en las cuadras, es necesario también aturdirlo antes de introducirlo en la cadena de sacrificio

18. El material Específico de Riesgo (MER), es clasificado como Subproducto de origen animal no destinado al consumo humano (SANDACH): categoría:

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

19. 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

20. 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

21. 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

22. En una canal de cerdo se observa un abceso 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 abceso

23. 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

24. 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

25. Señala la respuesta CORRECTA

A. La bacteria Salmonella no es una de las principales causas de toxiinfección alimentaria en el hombre
B. La contaminación por contenido gastrointestinal y heces durante la extracción del cular y la evisceración del aparato gastrointestinal es la causa principal de contaminación de la canal por Salmonella
C. El control del crecimiento de la bacteria Salmonella en la carne, se basa en mantener la carne a temperatura ambiente
D. No es posible encontrar Salmonella en la suciedad presente en la piel de los animales, en el interior del aparato gastrointestinal y en órganos internos tales como amígdalas, ganglios linfáticos, etc.

26. ¿Qué es un Punto crítico de control, también conocido por las siglas PCC?

A. Es un peligro (biológico, químico o físico) que puede estar presente en el alimento
B. Es un lugar físico del matadero para la retirada higiénica de las amígdalas
C. Es una fase o una etapa del proceso, en la que aplica un control esencial para prevenir o eliminar o reducir un peligro relacionado con la seguridad de los alimentos
D. Es un criterio de diferencia la aceptabilidad o inaceptabilidad de un proceso

27. El mal rojo:

A. Es una zoonosis que afecta al bovino, con lesiones típicas en la piel “en forma de diamante”, reconocibles en la inspección ante mortem (IAM) e inspección post mortem (IPM)
B. Es una zoonosis que afecta al porcino, con lesiones típicas en la piel “en forma de diamante”, reconocibles en IAM e IPM
C. Es una zoonosis que afecta a las aves, con lesiones típicas en la piel “en forma de diamante”, reconocibles en IAM e IPM
D. No una causa para el decomiso total de la canal

28. Señala la respuesta CORRECTA:

A. Para poder realizar una correcta IPM sobre los riñones, no será necesario que se haya retirado la cubierta grasa ni que se presenten decapsulados.
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 como pertenecientes a una determina canal
C. Si el pene va a ser desechado y se encuentra en buenas condiciones, 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

29. 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

30. La inspección de los ganglios linfáticos submandibulares se realizará:

A. Durante la IPM de la cabeza
B. Durante la IPM de la víscera roja
C. Durante la IPM de la víscera blanca
D. Durante la IAM

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

A. Son meramente visuales sin necesidad de realizar palpaciones e incisiones
B. Tienen como objetivo la valoración del estado de limpieza e higiene de la cadena de sacrificio
C. Garantizar la aptitud para el consumo humano de la carne
D. Identificar enfermedades de los animales antes de su sacrificio

32. 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

33. Entre los hallazgos más frecuentes que pueden encontrarse en el hígado, se encuentra:

A. La presencia de abscesos
B. La visualización de parásitos
C. La visualización de degeneración grasa
D. Todas las anteriores son correctas

34. 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.

35. Una canal en la que se observa la inflamación de las articulaciones (poliartritis generalizadas)

A. Es objeto de dictamen de no aptitud para el consumo
B. Puede ser objeto de expurgo
C. Es apta para el consumo
D. Se separará para su inspección por parte del Servicio Veterinario Oficial

36. 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.

37. En determinadas situaciones, la IPM incluye la necesidad de realizar ésta de forma más minuciosa, incluyendo palpaciones y/o incisiones sobre determinados órganos y/o partes de la canal. Entre estas situaciones, se encuentran:

A. Animales que presenten abscesos generalizados
B. Animales sacrificados de urgencia
C. Animales con lesiones hemorrágicas en piel, mucosas o vísceras
D. Todas las anteriores son correctas.

38. En una hepatitis, es la inflamación del :

A. Bazo
B. Riñones
C. Cerebro
D. Hígado

39. En el caso de observar lesiones compatibles con tuberculosis en una canal de bovino:

A. Se declara no apta la canal completa en la propia línea de faenado y se da la orden al operario de la línea para que elimine como SANDACH categoría 1
B. La tuberculosis sólo afecta a los animales de la especie porcina
C. Se separa para un examen más minuciosos y se avisa al Veterinario Oficial
D. Se realiza la IPM con normalidad

40.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

PREGUNTAS DE RESERVA

41. Una septicemia o sepsis es:

A. La presencia de inflamaciones en las articulaciones de los animales
B. Una coloración verdosa en el hígado
C. Un proceso infeccioso generalizado diseminado por la sangre a través del cuerpo
D. Un tipo de afección de las vías respiratorias

42 Los pulmones de porcino afectados por neumonía:

A. Deben ser destinados a SANDACH categoría 1
B. Pueden ser considerados como productos aptos para consumo humano
C. No se someten a inspección post mortem
D. Deben ser declarados no aptos para consumo humano

43 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

44 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

45 Indique la secuencia lógica de procesos en matadero de ungulados:

A. Recepción→ Aturdimiento→ Sangrado → IAM → Retirada de vísceras → Faenado de la canal IPM →Marcado sanitario
B. Recepción→ IAM→Aturdimiento→ Sangrado→ Retirada de vísceras → Faenado de la canal→ IPM →Marcado sanitario
C. Recepción→ IAM → Aturdimiento→ Sangrado →IPM → Retirada de vísceras → Faenado de la canal →Marcado sanitario
D. Recepción→ Marcado Sanitario → IPM → Sangrado→ Retirada de vísceras → Faenado de la canal→ IAM

GOBIERNO DE ARAGON
Departamento de Sanidad

Nº de Plica:

FECHA: 10/11/2024

HOJA DE RESPUESTAS

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

CUESTIONARIO

	A	B	C	D
1			X	
2			X	
3	X			
4			X	
5		X		
6			X	
7				X
8				X
9	X			
10			X	
11				X
12				X
13				X
14			X	
15	X			
16				X
17		X		
18	X			
19				X
20		X		
21		X		
22	X			
23				X
24				X
25		X		
26			X	
27		X		
28		X		
29				X
30	X			
31			X	
32	X			
33				X
34		X		
35				X
36	X			
37			X	
38				X
39			X	
40	X			

PREGUNTAS DE RESERVA

	A	B	C	D
41			X	
42				X
43		X		
44	x			
45		X		

INSTRUCCIONES

- **MARCAR** la respuesta:

	X		

- Para **ANULAR**

	■		

- Para **CAMBIAR**

X	■		

- Para **RECUPERAR**

■	■		

- Para volver a **ANULAR**

■	●		

- Para **volver a CAMBIAR**

■	●		X