



Ayuntamiento
de Vitoria-Gasteiz
Vitoria-Gasteizko
Udala

www.vitoria-gasteiz.org

CÓDIGO EXAMEN: IN11093011

IN1 - INSPECCIÓN. AMBIENTAL

**PRIMER EJERCICIO
SEGUNDA PRUEBA**

*Tiempo máximo: 50 minutos
Preguntas: 50.*

MODELO / EREDUA:

A

INSTRUCCIONES

- No abra este cuadernillo hasta que se le indique.
- Siga leyendo estas instrucciones.
- Escriba: el DNI y la LETRA y rellene las casillas para su lectura óptica.
- Escriba: 1^{er} APELLIDO, 2^o APELLIDO, NOMBRE y FECHA.
- En EXAMEN escriba el Código de examen que aparece en la parte superior.
- Marque en su hoja de respuestas el MODELO de examen que le haya correspondido.
- Recuerde:
 - 50 preguntas con 4 alternativas de respuesta.
 - Una única alternativa válida. Si hay más de una, la más general o completa, excepto si en el enunciado se solicita "Seleccione el enunciado FALSO" en cuyo caso, tres serán ciertos y hay que marcar el que no lo es, el falso.
 - Duración de la prueba: 50 minutos.
 - Acierto: Un punto (1,00).
 - Errores, nullos, dobles o blancos: NO penalizan.
 - La ausencia de marca o la marca incorrecta en el modelo invalida prueba.
- No se entregaran nuevas hojas de respuesta en los últimos 5 minutos del ejercicio.
- Se podrán solicitar la recogida del examen transcurridos los primeros 30 minutos.
- Cuando se le indique, separe la hoja blanca de la copia amarilla de su hoja de respuestas. La blanca se entrega al personal de la organización.
- La copia amarilla y la hoja de instrucciones quedarán en su poder.
- Podrá descargar el cuadernillo de esta prueba en la página web de procesos selectivos, junto con la plantilla provisional de respuestas, cuando el Tribunal determine su publicación.

Gracias por su colaboración.

- 1. Según el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del/de la consumidor/a y de la producción agroalimentaria, a requerimiento de las/os inspectoras/es, las personas físicas o jurídicas, Asociaciones o Entidades estarán obligadas a:**
 - a) Suministrar toda clase de información sobre instalaciones, productos o servicios, pudiéndose negar a permitir la directa comprobación de las/los inspectoras/es si no está presente su abogado/a.
 - b) Permitir que se practique la oportuna toma de muestras de los productos o mercancías que elaboren, distribuyan o comercialicen.
 - c) Exhibir la documentación que sirva de justificación de las transacciones efectuadas, aunque no están obligadas/os a facilitar que se obtenga copia o reproducción de la misma.
 - d) Consentir la realización de las visitas de inspección, pero sin dar facilidades para ello.

- 2. Según el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del/de la consumidor/a y de la producción agroalimentaria, durante la toma de muestras:**
 - a) Si la/el dueña/o del establecimiento o la empresa inspeccionada actuasen como meros distribuidores del producto investigado quedarán en su poder una copia del acta y uno de los ejemplares de la muestra.
 - b) Si la Empresa o titular del establecimiento donde se levanta el acta fueren fabricantes, envasadores o marquistas de las muestras recogidas, los tres ejemplares de la muestra serán retirados por la inspección.
 - c) Si el/la dueño/a del establecimiento o la empresa inspeccionada actuasen como meros distribuidores del producto investigado quedará en su poder una copia del acta, pero los tres ejemplares de la muestra serán retirados por la inspección.
 - d) Si la Empresa o titular del establecimiento donde se levanta el acta fueren fabricantes, envasadores o marquistas de las muestras recogidas, uno de los ejemplares quedará en su poder, bajo depósito. En este caso, no será necesario dejar una copia del acta.

- 3. Según el Reglamento (CE) N° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, entre los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico tenemos los siguientes: (Señale el enunciado FALSO)**
 - a) Detectar cualquier peligro que deba evitarse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables.
 - b) Establecer, en los puntos de control crítico, límites críticos que diferencien la aceptabilidad de la inaceptabilidad para la prevención, eliminación o reducción de los peligros detectados.
 - c) Establecer y aplicar procedimientos de vigilancia efectivos en los puntos de control crítico.
 - d) Establecer medidas sancionadoras cuando la vigilancia indique que un punto de control crítico no está controlado.

- 4. El Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico debe disponer de una serie de Planes de Apoyo. Entre estos Planes de Apoyo tenemos: (Señale el enunciado FALSO)**
 - a) Plan de control de plagas.
 - b) Plan de retirada y recuperación de productos.
 - c) Plan de control del abastecimiento de suministros.
 - d) Plan de buenas prácticas de fabricación.

- 5. Según el Plan Genérico de Autocontrol en Hostelería de la Comunidad Autónoma del País Vasco, las medidas a adoptar en caso de fallo durante el transporte de comidas elaboradas listas para consumo son:**
- a) Si los alimentos elaborados transportados en frío llegan entre 6 y 10 °C se introducirán inmediatamente en cámara y en caso de superar los 10 °C se desecharán.
 - b) Si los alimentos transportados en caliente llegan por debajo de los 65 °C, se desecharán inmediatamente.
 - c) Si los alimentos elaborados transportados en frío llegan entre 6 y 10 °C se desecharán inmediatamente.
 - d) Si los alimentos transportados en caliente llegan por debajo de los 75 °C, en caso de disponer de mesas calientes u hornos regeneradores, se introducirán rápidamente hasta alcanzar la temperatura.
- 6. Según el Plan Genérico de autocontrol en hostelería de la Comunidad Autónoma del País Vasco, en el apartado de control de la cadena de frío/calor:**
- a) La frecuencia de control del enfriamiento de alimentos cocinados en cámara será diaria, mientras que la frecuencia de control del enfriamiento de alimentos cocinados en abatidor será mensual.
 - b) La frecuencia de control de la temperatura de cocinado y de la regeneración será semanal.
 - c) Todos los controles tendrán una frecuencia diaria.
 - d) Todos los controles de temperaturas tendrán una frecuencia diaria, pero la frecuencia del control del aceite de fritura será semanal.
- 7. Las operaciones para llevar a cabo un plan de limpieza y desinfección eficiente son: (Señale el enunciado FALSO)**
- a) Tras la aplicación del detergente o desengrasante, se procede al aclarado y posterior aplicación del desinfectante.
 - b) Tras la aplicación del desinfectante se procede al aclarado y, en su caso, secado en algunas superficies.
 - c) El primer paso será la eliminación de la suciedad más grosera sin aplicar ningún producto.
 - d) Tras la aplicación del desinfectante, se procede al aclarado y posterior aplicación del detergente o desengrasante.
- 8. Según la Orden de 15 de marzo de 2002, de la/del Consejera/o de Sanidad, por la que se establecen las condiciones sanitarias y la clasificación de los comedores colectivos y de los establecimientos no industriales de elaboración de comidas preparadas para el/la consumidor/a final en la Comunidad Autónoma del País Vasco, los alimentos que requieran mantenimiento a temperatura controlada se mantendrán (conservarán, almacenarán, expondrán al público, etc.) a temperaturas de:**
- a) De 0 a 4 °C, para alimentos que requieran refrigeración, con vida útil mayor a 24 horas. Superior o igual a 65 °C, para alimentos que se mantengan en caliente.
 - b) De 0 a 4 °C, para alimentos que requieran refrigeración, con vida útil menor a 24 horas. Inferior o igual a -18 °C, para alimentos congelados.
 - c) De 0 a 8 °C, para alimentos que requieran refrigeración, con vida útil mayor a 24 horas. Inferior o igual a -18° C, para alimentos congelados.
 - d) De 0 a 8 °C, para alimentos que requieran refrigeración, con vida útil menor a 24 horas. Superior o igual a 70 °C, para alimentos que se mantengan en caliente.

9. Según la Orden de 15 de marzo de 2002, de la/del Consejera/o de Sanidad, por la que se establecen las condiciones sanitarias y la clasificación de los comedores colectivos y de los establecimientos no industriales de elaboración de comidas preparadas para el/la consumidor/a final en la Comunidad Autónoma del País Vasco, los comedores colectivos del sector hostelero, del Grupo I, cumplirán los siguientes requisitos higiénico-sanitarios específicos:

- a) Recinto de cocina, fregadero y lavamanos no manual independientes, y taquillas para manipuladoras/es.
- b) Fregadero y lavamanos no manuales conjuntos, separación limpio / sucio (preparación / cocinado), y taquillas para manipuladoras/es.
- c) Recinto de cocina, fregadero y lavamanos no manuales conjuntos, y servicios y vestuarios exclusivos de manipuladoras/es.
- d) Fregadero y lavamanos no manuales conjuntos, separación zonas preparación según productos, y taquillas para manipuladoras/es.

10. En lo que respecta al Registro Autonómico de Empresas y Establecimientos Alimentarios de la Comunidad Autónoma de Euskadi (REACAV):

- a) Solamente se inscribirán los establecimientos y empresas alimentarias permanentes, quedando excluidos los de temporada.
- b) Serán objeto de registro en el REACAV la autorización y comunicación de inicio y el cese definitivo de las actividades de las empresas y establecimientos. No será objeto de registro en el REACAV la modificación de datos de los mismos.
- c) Deberán inscribirse en el REACAV, cada una de las empresas y los establecimientos alimentarios que realicen su actividad en la Comunidad Autónoma de Euskadi solamente si poseen algún establecimiento en esta Comunidad.
- d) Deberán inscribirse en el REACAV los establecimientos y empresas alimentarias en los que se manipulen, transformen, envasen, almacenen o sirvan alimentos para su venta o entrega in situ al consumidor final, con o sin reparto a domicilio, o a colectividades.

11. Según el Capítulo I del Anexo II del Reglamento (CE) N° 852 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, entre los requisitos generales de los locales destinados a los productos alimenticios, tenemos: (Señale el enunciado FALSO)

- a) Los productos de limpieza y desinfección no deberán almacenarse en las zonas en las que se manipulen productos alimenticios.
- b) En todos estos locales, el personal deberá disponer de vestuarios adecuados.
- c) Los locales destinados a los productos alimenticios deberán disponer de suficiente luz natural o artificial.
- d) La disposición, el diseño, la construcción, el emplazamiento y el tamaño de los locales destinados a los productos alimenticios permitirán unas prácticas de higiene alimentaria correctas, incluida la protección contra la contaminación, y en particular el control de plagas.

12. Según la Ordenanza municipal que regula la venta ambulante en el término municipal de Vitoria-Gasteiz, en los mercados ocasionales de celebración regular en los que se comercialicen productos alimentarios se tendrán en cuenta los siguientes requisitos sanitarios:T-8:

- a) No se podrán exponer alimentos artesanos que no dispongan de etiqueta.
- b) Dispondrán de un punto de agua próximo, a una distancia que en ningún caso podrá exceder los 50 metros.
- c) Podrán exponerse o venderse aquellos alimentos elaborados que requieran otras manipulaciones diferentes al posible fraccionamiento.
- d) Todos los productos estarán debidamente protegidos de posibles contaminaciones externas y en ningún caso a menos de 60 centímetros del suelo.

13. Según la Ordenanza municipal que regula la venta ambulante en el término municipal de Vitoria-Gasteiz, el concepto de venta ambulante comprende:

- a) Las ventas realizadas por personas vendedoras habituales u ocasionales fuera de un establecimiento comercial, en puestos o instalaciones desmontables, así como en vehículos.
- b) La venta a domicilio.
- c) Las ventas realizadas por personas vendedoras habituales u ocasionales fuera de un establecimiento comercial, en puestos o instalaciones desmontables, excepto si se llevan a cabo en vehículos.
- d) Las ventas realizadas mediante máquinas preparadas al efecto, cuando se trate de instalaciones fijas.

14. Según el Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad del pan, en lo que respecta al pan común:

- a) Se define el pan común, como el pan, de consumo habitual en las 24 horas siguientes a su cocción, elaborado con harina o harina integral de cereales, y que no podrá incorporar en su composición salvado de cereales.
- b) Se denominarán “pan integral” los panes elaborados con harina exclusivamente integral.
- c) La denominación “pan integral” no se completará con el nombre del cereal o cereales de los que procedan la harina o las harinas utilizadas.
- d) El término “integral” no podrá ser sustituido por “de grano entero”.

15. Según el Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad del pan:

- a) Se prohíbe el almacenamiento de pan común cocido hace más de 24 horas en las mismas estanterías donde esté el pan común cocido en un periodo inferior a las 24 horas.
- b) El pan común solo podrá venderse en las 24 horas siguientes a su cocción, sin excepción.
- c) El pan común podrá venderse después de las 24 horas siguientes a su cocción con la única condición de que se informe verbalmente a la/al consumidora/or de tal circunstancia.
- d) Está permitido el almacenamiento de pan común cocido hace más de 24 horas en las mismas estanterías donde esté el pan común cocido en un periodo inferior a las 24 horas.

16. Según el Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al/a la consumidor/a, en lo que se refiere a la información alimentaria obligatoria:

- a) Dentro de la lista de menciones obligatorias tenemos, entre otras, el nombre o la razón social, la dirección y el número de registro sanitario del/de la operador/a de la empresa alimentaria.
- b) Dentro de la lista de menciones obligatorias tenemos, entre otras, la lista de ingredientes, en orden creciente de peso, según se incorporen en el momento de su uso para la fabricación del alimento.
- c) Dentro de la lista de menciones obligatorias tenemos, entre otras, el modo de empleo, que deberá figurar en todos los casos.
- d) Dentro de la lista de menciones obligatorias tenemos, entre otras, la denominación del alimento, la lista de ingredientes, la cantidad neta del alimento, y la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.

17. Según el Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al/a la consumidor/a, la información nutricional obligatoria incluirá lo siguiente: (Señale el enunciado FALSO)

- a) La cantidad de hidratos de carbono.
- b) El valor energético.
- c) La cantidad de sal.
- d) La cantidad de calcio.

18. ¿Cuáles de las siguientes sustancias o productos que causan alergias o intolerancias figuran en el Anexo II del Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al /a la consumidor/a?:

- a) Crustáceos, arroz, huevos y leche.
- b) Cereales que contengan gluten, cacahuetes, fresas y mostaza.
- c) Dióxido de azufre, leche, frutos de cáscara y soja.
- d) Maíz, pescado, altramuces y moluscos.

19. En lo que respecta a la información de los alimentos en el comercio minorista y la restauración, la información sobre sustancias que producen alergias o intolerancias se puede hacer de las siguientes maneras: (Señale el enunciado FALSO)

- a) De forma escrita, con carteles que indiquen el lugar donde se encuentra la información sobre alérgenos.
- b) De forma escrita, con etiquetas pegadas al alimento o carteles próximos a ellos.
- c) De forma oral con personal específico, si se dispone de un cartel visible en el que se indique que puede dirigirse al/a la vendedor/a para obtener información.
- d) En ningún caso se efectuará de forma oral.

20. La información alimentaria obligatoria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al/a la consumidor/a final y a las colectividades y los envasados en los lugares de venta a petición del/de la comprador/a, deberá incluir, al menos, las indicaciones siguientes:

- a) La lista de ingredientes.
- b) La denominación del alimento.
- c) La cantidad neta del alimento.
- d) La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.

21. En lo que respecta a las indicaciones de la información alimentaria obligatoria de los alimentos envasados por las/os titulares del comercio al por menor para su venta inmediata en el establecimiento o establecimientos de su propiedad:

- a) Todas las indicaciones deberán figurar siempre sobre el envase o en una etiqueta unida al mismo.
- b) La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad podrán figurar rotuladas en carteles colocados en el lugar donde los alimentos se presentan para su venta, cuando ésta se realice bajo la modalidad de venta con vendedor/a.
- c) Todas las indicaciones podrán figurar rotuladas en carteles colocados en el lugar donde los alimentos se presentan para su venta, cuando ésta se realice bajo la modalidad de venta con vendedor/a.
- d) La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad deberá figurar sobre el envase o en una etiqueta unida al mismo.

22. En relación con el Sistema de Alerta Rápida para los Productos Alimenticios y los Alimentos para Animales (RASFF):

- a) Una “notificación de información” es una notificación de un riesgo directo o indirecto derivado de alimentos, materiales en contacto con alimentos o piensos que requiere una acción rápida por parte de otro miembro de la red.
- b) Una “notificación de incumplimiento” es una notificación de un incumplimiento que constituye un riesgo.
- c) Una “notificación de alerta” es una notificación de un riesgo grave directo o indirecto derivado de alimentos, materiales en contacto con alimentos o piensos que requiere o podría requerir una acción rápida por parte de otro miembro de la red.
- d) Una “notificación de alerta” es una notificación de un riesgo grave directo o indirecto derivado de alimentos, materiales en contacto con alimentos o piensos, pero que no requiere una acción rápida por parte de otro miembro de la red.

23. De acuerdo con el Sistema de Alerta Rápida para los Productos Alimenticios y los Alimentos para Animales (RASFF):

- a) Los puntos de contacto de la red RASFF enviarán notificaciones de alerta al punto de contacto de la Comisión a la mayor brevedad posible y, en cualquier caso, en un plazo de 24 horas a partir del momento en que se les haya comunicado el riesgo.
- b) El punto de contacto de la Comisión verificará las notificaciones de alerta y las remitirá a los puntos de contacto de la red de alerta y cooperación en un plazo de 24 horas a partir de su recepción.
- c) Los puntos de contacto de la red RASFF enviarán notificaciones de información al punto de contacto de la Comisión a la mayor brevedad posible y, en cualquier caso, en un plazo de 24 horas a partir del momento en que se les haya comunicado.
- d) El punto de contacto de la Comisión verificará las notificaciones de información y las remitirá a los puntos de contacto de la red de alerta y cooperación en un plazo de 24 horas a partir de su recepción.

24. En relación con las inspecciones ante circunstancias de insalubridad en viviendas:

- a) Si no se logra acceder a la vivienda para verificar las condiciones higiénico-sanitarias de la misma, se archiva el expediente.
- b) Si durante la visita de verificación se observa que han mejorado las deficiencias encontradas en la inspección inicial pero sigue existiendo un foco de insalubridad, se procede directamente a la tramitación de expediente de sanción.
- c) Si no se logra acceder a la vivienda pero hay indicios de que su estado es o puede ser deficiente, se realizará una petición al/a la juez/a para que permita la entrada a la misma.
- d) Si tras la primera visita se observan deficiencias higiénico-sanitarias por las que la vivienda constituye un foco de insalubridad para terceras/os, se procede directamente a la elaboración de un informe justificando la necesidad de llevar a cabo, con carácter subsidiario, los trabajos pertinentes para eliminar y/o disminuir los riesgos sanitarios.

25. Durante las actuaciones de la ejecución subsidiaria para la adecuación de viviendas que presentan insalubridades, deberán intervenir: (Señale el enunciado FALSO)

- a) La/el delegada/o de la Autoridad Judicial, para comprobar que las actuaciones se ajustan a derecho.
- b) Personal del Centro de Protección Animal de Armentia si hubiera que retirar algún animal doméstico.
- c) Policía Local, para dar lectura de la autorización judicial y velar por el normal desarrollo de los trabajos.
- d) La inspección sanitaria y de consumo, que coordinará, supervisará y dirigirá los trabajos, estando presente mientras duren los mismos.

26. Según la Ordenanza Municipal de Establecimientos Públicos de Hostelería (no hoteleros): (señale el enunciado FALSO):

- a) Queda prohibida la instalación de ventanas practicables en cocinas.
- b) Los establecimientos clasificados como actividades sin música no necesitan disponer de ningún aislamiento acústico.
- c) Todos los establecimientos deberán contar con un recinto destinado exclusivamente a almacén con una superficie mínima de 6 m².
- d) Los establecimientos que no dispongan de cocina solo podrán vender productos envasados procedentes de empresas autorizadas.

27. El ruido de fondo es el que se registra en el punto de medición cuando la actividad cuyo nivel de ruido se desea medir está parada. En relación con dicho concepto, señale el enunciado CORRECTO:

- a) El mayor o menor nivel relativo del ruido de fondo no afecta a la calidad y precisión de la medición de la actividad.
- b) Independientemente de la cuantía de la diferencia de niveles entre el ruido total y el ruido con la actividad parada, siempre es necesario realizar una corrección por ruido de fondo para no imputar a la actividad impacto acústico que le es ajeno.
- c) Si la diferencia entre el nivel de ruido total y el nivel de ruido con la actividad parada es mayor de 10 dB se puede obviar la corrección ya que se considera que el ruido de fondo no influye.
- d) Si la diferencia entre el nivel de ruido total y el nivel de ruido con la actividad parada es menor de 5 dB el nivel de ruido de fondo es demasiado alto para que se pueda obtener una medida precisa.

28. Según lo indicado en el art. 56 de la Ley 3/1998, General de Protección del Medio Ambiente del País Vasco, en relación con la ordenación de las actividades con incidencia ambiental, ¿a quién corresponde la competencia para actuar sobre la implantación de una actividad clasificada y emitir la correspondiente licencia de actividad clasificada?:

- a) Exclusivamente al Ayuntamiento en que se ubique la actividad.
- b) Al Ayuntamiento en que se ubique la actividad, salvo en el caso de las actividades sometidas a Autorización Ambiental Integrada, en cuyo caso el Gobierno Vasco emite el citado documento y concede la Licencia de Actividad.
- c) Al Ayuntamiento en que se ubique la actividad para aquellas poblaciones que superen los 5.000 habitantes.
- d) A la Diputación Foral del Territorio Histórico en que se ubique la actividad.

29. Según el art. 21 de la Ordenanza Municipal contra el ruido y las vibraciones, los grados de aislamiento a ruido aéreo en los establecimientos públicos de hostelería respecto a la vivienda más afectada por la actividad son:

- a) BAJO: aquellos locales cuyo nivel de aislamiento acústico a ruido aéreo $I_a \geq 65$ dB.
- b) MEDIO: aquellos locales cuyo nivel de aislamiento acústico a ruido aéreo $I_a \geq 70$ dB.
- c) ALTO: aquellos locales cuyo nivel de aislamiento acústico a ruido aéreo $I_a \geq 75$ dB.
- d) ESPECIAL: aquellos locales cuyo nivel de aislamiento acústico a ruido aéreo $I_a \geq 83$ dB.

30. ¿Qué nivel sonoro resulta de sumar cuatro fuentes sonoras de 56, 50, 53 y 50 dB?:

- a) 56 dB.
- b) 58 dB.
- c) 59 dB.
- d) 60 dB.

31. Según la Ordenanza Reguladora de Terrazas en establecimientos públicos de hostelería y asimilados: (Señale el enunciado FALSO)

- a) En las terrazas solo se podrá realizar la misma actividad y suministrar los mismos productos que el establecimiento de hostelería o asimilado del que dependan.
- b) En todo el término municipal los veladores deberán estar necesariamente delimitados con protecciones laterales y hasta el suelo.
- c) Un establecimiento comercial destinado a la venta de helados, pese a no tener el carácter de establecimiento público de hostelería, está dentro del objeto y ámbito de aplicación de la Ordenanza Municipal de Terrazas.
- d) En las zonas y calles peatonales el horario autorizado de funcionamiento de la instalación de terrazas es diferente al establecido con carácter general.

32. Señale el enunciado CORRECTO, de acuerdo con lo establecido en el art. 19 de la Ordenanza Municipal contra el Ruido y las Vibraciones como requisito previo para los nuevos establecimientos comerciales de superficie total construida superior a 800 m² que se ubiquen bajo viviendas:

- a) En todos los casos deberán disponer de una zona de carga y descarga interior aislada acústicamente que permita la entrada y maniobrabilidad de los vehículos.
- b) La exigencia de disponibilidad de una zona de carga y descarga interior aislada acústicamente que permita la entrada y maniobrabilidad de los vehículos sólo se aplica a los establecimientos del ramo de la alimentación.
- c) La exigencia de dotación de una zona de carga y descarga interior aislada acústicamente se determinará, para los establecimientos del ramo de la alimentación, en función de la disponibilidad o no en el entorno inmediato, de zonas de carga y descarga adecuadas en vía pública.
- d) La exigencia de disponibilidad de una zona de carga y descarga interior aislada acústicamente que permita la entrada y maniobrabilidad de los vehículos se aplica a los establecimientos de cualquier ramo que presentan gran rotación de productos.

33. Señale el enunciado CORRECTO, según lo indicado en el art. 62bis de la Ley 3/1998, General de Protección del Medio Ambiente del País Vasco, en relación con la Comunicación Previa de Actividad Clasificada:

- a) Es una comunicación de la parte promotora al Ayuntamiento que se produce previamente al comienzo de los trabajos de habilitación de las instalaciones para el inicio de actividad.
- b) Es una comunicación de la parte promotora al Ayuntamiento que acompaña a la solicitud de licencia de obra para el acondicionamiento del local de la actividad y sus instalaciones.
- c) Es una comunicación por la parte promotora de la actividad que se debe formalizar ante el Ayuntamiento una vez que las instalaciones se encuentren habilitadas para el inicio de actividad y se cuente, en su caso, con las licencias y autorizaciones sectoriales necesarias.
- d) Es una comunicación de la parte promotora al Ayuntamiento por la que se realiza una consulta previa para obtener información sobre los requisitos técnicos y jurídicos de la licencia de actividad clasificada y sobre las medidas correctoras previsibles.

34. ¿Cómo se denomina a una muestra de agua residual tomada en un punto de muestreo de forma proporcional al flujo o caudal?:

- a) Muestra simple o puntual.
- b) Muestra compuesta recogida variando la frecuencia o el volumen tomado.
- c) Muestra compuesta tomada a intervalos de tiempo regulares y de volumen fijo.
- d) Muestra integrada.

35. Según se recoge en las Memorias de Calidad del Aire elaboradas anualmente por el Ayuntamiento, respecto a la evaluación de la calidad del aire en Vitoria-Gasteiz:

- a) Existen 3 puntos de muestreo, dotados de equipos de medida automáticos de la concentración de contaminantes y de parámetros meteorológicos (en Avda. Gasteiz, Plaza Tres de Marzo, y Parque Judizmendi).
- b) Los contaminantes determinados mediante equipos automáticos son: dióxido de azufre (SO₂), óxidos de nitrógeno (NO_x, NO y NO₂), monóxido de carbono (CO), partículas PM₁₀ y PM_{2.5}, ozono (O₃) y metales pesados.
- c) En verano es bastante habitual que se supere el umbral de información para el ozono.
- d) La concentración de dióxido de azufre en el aire de la ciudad es muy baja en comparación a los valores límite horario y diario vigentes.

36. Según el art. 5 del Decreto 278/2011, por el que se regulan las instalaciones en las que se desarrollan actividades potencialmente contaminadoras de la atmósfera, las personas titulares de instalaciones en las que se desarrollan actividades potencialmente contaminadoras de la atmósfera deberán: (Señale el enunciado FALSO):

- a) Tener operativos, en el momento de la puesta en marcha total o parcial de la instalación y mientras ésta se encuentre en funcionamiento, los elementos necesarios para el cumplimiento de las disposiciones relativas al control y dispersión de las emisiones.
- b) Realizar controles de sus emisiones y, cuando corresponda, de la calidad del aire.
- c) Cumplir las exigencias y respetar los valores límite de inmisión marcados en las autorizaciones y en la normativa aplicable en materia de contaminación atmosférica.
- d) Mantener un registro actualizado de las mediciones de emisiones a la atmósfera.

37. Cuando una persona física o jurídica comunica al Ayuntamiento el cambio de titularidad de una actividad clasificada legalmente implantada y en funcionamiento:

- a) El Ayuntamiento registrará los datos del nuevo titular de inmediato y sin más trámite, ya que el cambio de titularidad en sí mismo no afecta a los parámetros de actividad ni a las condiciones legales de funcionamiento.
- b) El Ayuntamiento, previa visita de comprobación por los servicios técnicos, requerirá la adaptación de la actividad y sus instalaciones a la normativa sectorial actualmente vigente, pero únicamente en materia de seguridad contra incendios y accesibilidad.
- c) Los servicios técnicos municipales girarán visita de comprobación para verificar si las instalaciones de protección contra incendios cumplen con la normativa sectorial actualmente vigente. De no ser así, el Ayuntamiento requerirá su adaptación.
- d) Los servicios técnicos municipales girarán visita de comprobación a las instalaciones para verificar que si se detectan deficiencias o si se registran modificaciones sustanciales de la actividad con respecto al título habilitante emitido en su día, en cuyo caso el Ayuntamiento requerirá su legalización.

38. Cuando se habla de contaminación atmosférica, se entiende por nivel de inmisión:

- a) Las diferentes sustancias contaminantes que emite un foco emisor.
- b) El arrastre atmosférico de sustancias contaminantes producido por el viento lejos del punto de emisión de un contaminante.
- c) La deposición de material particulado.
- d) La concentración de sustancias contaminantes en el aire ambiente.

39. De acuerdo con la teoría de propagación del sonido en campo libre, si tenemos una carretera de tráfico constante (fuente de ruido lineal) como único elemento generador de ruido, en condiciones homogéneas, cada vez que doblamos la distancia a la carretera el nivel de presión sonora que registre nuestro sonómetro:

- a) Decrecerá en 2 dB.
- b) Decrecerá en 3 dB.
- c) Decrecerá en 4 dB.
- d) Decrecerá en 6 dB.

40. Señale el enunciado CORRECTO, según lo indicado en el art. 64 de la vigente Ley 3/1998, General de Protección del Medio Ambiente del País Vasco, en relación con la inspección y el control de las Actividades Clasificadas. “Las funciones a desarrollar para la efectiva inspección y control de las actividades clasificadas ...”:

- a) Son competencia municipal.
- b) Son competencia municipal, salvo en el caso de las actividades clasificadas sometidas a Autorización Ambiental Integrada, en las que la competencia de inspección y control es exclusiva del Órgano Ambiental Autónomico.
- c) Son competencia del Órgano Ambiental Autónomico en todos los casos.
- d) Son competencia del Órgano Ambiental de la correspondiente Diputación Foral, sin perjuicio de la delegación de funciones que dicho Órgano pudiera realizar en los Ayuntamientos de gran población.

41. De acuerdo con lo establecido en la Ley Vasca 10/2015 de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas, ¿a qué entidad corresponde determinar el horario general de los establecimientos públicos atendiendo, entre otros factores, a la naturaleza del establecimiento, espectáculo o actividad recreativa?:

- a) Al Gobierno Vasco.
- b) Al Consejo Vasco de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas.
- c) A la Diputación Foral del Territorio Histórico correspondiente.
- d) A los Ayuntamientos.

42. En relación con el Índice de Ruido “Nivel de Presión Sonora Continuo Equivalente LAeq,T”, señale el enunciado CORRECTO:

- a) Es el nivel de presión sonora de un ruido continuo que tiene la misma energía en un segundo que la del ruido real durante el intervalo de tiempo T.
- b) Corresponde a una media aritmética de los niveles sonoros instantáneos a lo largo de un período de tiempo.
- c) Se expresa en decibelios lineales sin ponderar (dB).
- d) Es el nivel que, si permanece constante en el tiempo de medida, contiene la misma energía que la señal acústica variable que se pretende cuantificar y la que representa.

43. Señale el enunciado CORRECTO de acuerdo con lo establecido en la Ordenanza Municipal contra el Ruido y las Vibraciones, en relación a las limitaciones establecidas para el nivel máximo de ruido interior en un recinto:

- a) Varían en función de la sensibilidad del área en que se encuentre el edificio que albergue dicho recinto.
- b) Varían en función del uso a que se dedica dicho recinto.
- c) Varían tanto en función del uso a que se dedica dicho recinto como a la sensibilidad de área en que se encuentre el edificio que albergue dicho recinto.
- d) Varían, para cualquier uso del recinto, en función de la franja horaria (mañana / tarde / noche) en que se registra el ruido.

- 44. Una empresa promotora desea implantar en el casco urbano residencial de Vitoria-Gasteiz un taller electro-mecánico de mantenimiento y reparación de vehículos a motor, incluyendo los servicios de cambios de aceite y baterías. Según lo indicado por la Ley 3/1998, General de Protección del Medio Ambiente del País Vasco, en relación con la ordenación de las actividades con incidencia ambiental ¿de qué tipo de actividad se trata y, en consecuencia, qué tipo de tramitación administrativa requiere?: (Señale el enunciado CORRECTO)**
- a) Es una actividad clasificada sometida a comunicación previa de actividad.
 - b) Es una actividad clasificada sometida a licencia de actividad.
 - c) Es una actividad clasificada sometida a Autorización Ambiental Integrada.
 - d) No es posible determinar con precisión el tipo de actividad y tramitación pues sería preciso conocer previamente la potencia total instalada y la superficie del taller.
- 45. En relación a la Tasa de Vertido de aguas residuales no domésticas, la determinación del componente cualitativo de los vertidos se realiza en función de la concentración de una serie de parámetros analíticos: (Señale el enunciado CORRECTO)**
- a) Demanda química de oxígeno, Materia en suspensión, Nitrógeno total.
 - b) Demanda química de oxígeno, Materia en suspensión, Nitrógeno amoniacal.
 - c) Demanda biológica de oxígeno, Materia en suspensión, Nitrógeno total.
 - d) Demanda química de oxígeno, Materia sedimentable, Nitrógeno total.
- 46. De acuerdo con la Ordenanza Municipal contra el Ruido y las Vibraciones, la limitación establecida para el Nivel Máximo de Ruido Continuo Interior que puede ser registrado en una vivienda para un ruido transmitido por una actividad es ...:**
- a) 32 dBA, entre las 07:00 h y las 19:00 h y 25 dBA entre las 19:00 h y las 07:00 h.
 - b) 32 dBA entre las 07:00 h y las 19:00 h, aunque será necesario analizar si el foco emisor está constituido por un Uso Productivo instalado con anterioridad a la vivienda, en cuyo caso el valor máximo permitido se incrementará en 5 dBA.
 - c) 32 dBA entre las 07:00 h y las 19:00 h, aunque será necesario analizar la presencia en el ruido de actividad de componentes tonales que impliquen la corrección del nivel del ruido medido y la consiguiente penalización desde el punto de vista de la exigencia a la actividad de acuerdo a la normativa de aplicación.
 - d) 32 dBA entre las 07:00 h y las 19:00 h, aunque será necesario analizar la presencia en el ruido de actividad de componentes que permitan calificar a la fuente sonora como ruido fácilmente evitable, en cuyo caso el valor de 32 dBA se ponderará con -3 dBA.

47. ¿Qué establece el vigente Reglamento Instalaciones de Protección Contra Incendios en relación con el emplazamiento de los extintores de incendio portátiles?:

- a) Deberán situarse preferentemente sobre soportes fijados a paramentos verticales de modo que la parte superior del extintor quede situada entre 80 -120 cm sobre el suelo.
- b) Deberán situarse preferentemente sobre soportes fijados a paramentos verticales de modo que la parte superior del extintor quede, como máximo, a 1,70 metros sobre el suelo.
- c) En ningún caso podrán situarse dentro de un armario.
- d) Al primarse, en caso de incendio, la evacuación sobre la extinción, deberán situarse próximos a la salida del local, independientemente de la situación de los puntos donde se estime mayor probabilidad de iniciarse el incendio.

48. ¿Cuál de las siguientes definiciones de las Actividades Clasificadas se ajusta a lo indicado en el art. 55 y siguientes de la Ley 3/1998, General de Protección del Medio Ambiente del País Vasco?. “Son aquellas susceptibles de originar daños al medio ambiente, a las personas o a sus bienes y ...”:

- a) Pueden sujetarse (en función de su nivel de impacto) al régimen de intervención administrativa mediante licencia de actividad, comunicación previa o declaración responsable.
- b) Pueden sujetarse (en función de su nivel de impacto) al régimen de intervención administrativa mediante licencia de actividad o bien al régimen de comunicación previa.
- c) Deberán sujetarse en todo caso al régimen de intervención administrativa mediante comunicación previa.
- d) Pueden sujetarse (en función de su nivel de impacto) al régimen de intervención administrativa mediante licencia de actividad o bien al régimen de declaración responsable.

49. Según el art. 55 de la ley 3/98 de Medio Ambiente del País Vasco, el listado de actividades e instalaciones sujetas al régimen de licencia administrativa o de comunicación previa del Anexo II se ha realizado teniendo en cuenta los siguientes aspectos (señale el enunciado FALSO):

- a) La dimensión y capacidad de producción de la instalación.
- b) El consumo de agua, energía y otros recursos.
- c) El uso de sustancias químicas.
- d) El riesgo de accidentes.

50. Según el Decreto 17/2019 por el que se aprueba el Reglamento autonómico de desarrollo de la Ley de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas en el acceso a los establecimientos comprendidos en su ámbito de aplicación debe exhibirse un letrero, cartel o placa en el que se recoge información sobre el tipo de establecimiento, horario, aforo y otros parámetros operativos: (Señale el enunciado CORRECTO)

- a) Se expedirá por el correspondiente ayuntamiento, debiendo estar realizado conforme al modelo normalizado que figura en un Anexo al Decreto 17/2019.
- b) Se expedirá por el correspondiente ayuntamiento de acuerdo con un modelo normalizado que se establecerá por la propia entidad municipal.
- c) Se expedirá por la Dirección de Juegos y Espectáculos del Gobierno Vasco, conforme al modelo normalizado que figura en un Anexo al Decreto 17/2019.
- d) Deberá ser elaborado por la entidad titular del establecimiento, conforme al modelo normalizado emitido por la Dirección de Juegos y Espectáculos del Gobierno Vasco.