

No olvide grapar AQUI la hoja de identificación
Ez ahaztu identifikazio orria HEMEN grapatzea

OPE
2007



2007ko
LEP

COPE Puesto/s

A-5013

T.S. VETERINARIO

Ejercicio: 1 Prueba: 2
Tiempo máximo: 120 min.

MODELO / EREDUA:

A

Zona reservada a corrección // Zuzenketarako tartea

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

- No abra el cuadernillo hasta que se le indique.
- Compruebe, en su caso, el valor asignado a cada pregunta.
- Asegúrese de que se recoge su tarjeta de identificación personal.
- Asegúrese que ha recogido el resguardo (parte inferior izquierda del impreso de lectura óptica).
- Asegúrese que se grapen conjuntamente la hoja de lectura óptica y este cuadernillo.

Gracias por su colaboración

Pregunta	Valor	Redacción pregunta
1	1,00	Etapas de la “Determinación del riesgo” tal y como se indica en el Reglamento 178/2002 en el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la autoridad europea de seguridad alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
2	2,00	¿Qué registros deberán llevar, en particular, los operadores de empresa alimentaria que críen animales o que produzcan productos primarios de origen animal?
3	1,00	En un sacrificio de urgencia fuera del matadero, ¿Qué declaraciones deben acompañar al animal sacrificado hasta el matadero?

4	1,00	Requisitos que deberán cumplir las materias primas utilizadas para la producción de carne separada mecánicamente (CSM)
5	1,00	Especifique alguno de los tratamientos térmicos autorizados para eliminar los microorganismos patógenos de los moluscos bivalvos vivos, procedentes de las zonas de producción de clase B o C, que no hayan sido sometidos a un proceso de depuración ni de reinstalación
6	1,00	Requisitos de temperatura de la leche destinada a elaborar productos lácteos.
7	1,00	¿Cuál es la maduración mínima, en días, de la denominación facultativa “queso semicurado”?

8	1,00	Condiciones de almacenamiento del huevo líquido destinado a la fabricación de ovoproductos, si la transformación no se lleva a cabo inmediatamente después del cascado de los huevos.
9	2,00	En las auditorías de buenas prácticas de higiene, se comprobará que el operador de empresa alimentaria aplica, de forma continua y adecuada, procedimientos relativos a diversos asuntos. ¿ A cuales?
10	1,00	¿Qué microorganismos se analizan para estudiar los “criterios de higiene de los procesos” en la leche en polvo y suero en polvo?
11	1,00	¿Durante qué período de tiempo deberán criarse de acuerdo con las normas del Reglamento (CEE) N° 2092/91 las aves de corral destinadas a la producción de huevos, para que sus productos puedan venderse con la denominación ecológica?
12	1,00	Requisitos que han de reunir las actividades, industrias y establecimientos alimentarios para obtener la autorización sanitaria de funcionamiento.
13	1,00	¿Qué es el cuadro de gestión del plan de autocontrol?.

14	1,00	¿En qué especies animales se han previsto medidas de control para la Salmonella y otros agentes, según el Reglamento (CE) N° 2160/2003?
15	1,00	Características morfológicas y físico-químicas de Listeria Monocytogenes.
16	2,00	Sustancias potencialmente alergénicas que deben figurar obligatoriamente en el etiquetado de los productos alimenticios.
17	2,00	Definir y diferenciar los conceptos de alergia e intolerancia alimentarias.
18	1,00	Leche cruda, leche tratada térmicamente y leche para la fabricación de productos lácteos. ¿ Qué tipo de aflatoxinas se analizan en estos productos y cuál es el contenido máximo permitido?.

19	1,00	Procedimientos autorizados de conservación de alimentos tal y como explica el R.D. 1353/1983.
20	1,00	¿Qué tipo y clase de vehículo se debe utilizar en el transporte terrestre de alimentos refrigerados cuando la temperatura de transporte deba estar entre 0 y 7°C?.
21	1,00	¿Cuándo podrá declararse que un alimento posee un alto contenido de fibra, así como efectuar cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor?
22	1,00	Ocratoxina A. Comentar cuales son los peligros para la salud humana asociados a su consumo así como los alimentos considerados como fuente principal de aporte de dicha sustancia.
23	2,00	Explicar, de forma escueta, las diferencias entre la forma clásica del botulismo y el botulismo infantil.

24	1,00	De modo general, el uso de ácido bórico está prohibido en la tecnología de conservación de los alimentos, pero hay excepciones. Indique algún alimento para cuya conservación se acepte el uso de ácido bórico así como las cantidades máximas permitidas en su uso.
25	1,00	Límite máximo de residuos (LMR) de plaguicidas en el caso de los productos para los que no se establece un límite máximo de residuos específico.
26	1,00	Frutas destinadas a su entrega en estado fresco al consumidor y sometidas a normas de calidad; Enumerar las frutas que aparecen en el anexoI del R.D. 2192/84.
27	1,00	Contenidos máximos de nitrato en alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad.
28	1,00	Periodo máximo de almacenamiento final de residuos sanitarios del grupo II, concretamente los de los subgrupos C y E.
29	1,00	¿Qué locales de los establecimientos de elaboración de comidas para su distribución a colectividades y/o venta en establecimientos minoristas y hostelería dispondrán de sistemas de climatización, cuando el producto lo requiera? ¿ Qué temperatura permitirán garantizar?
30	1,00	Indicar qué tipo de empresas de comidas preparadas son aquellas que están sujetas a inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos.

31	1,00	Requisitos exigibles a los equipos destinados a la regeneración de comidas refrigeradas y/o congeladas en los comedores institucionales sin elaboración de comidas.
32	1,00	Carné de manipulador; Tipo de manipulador en que podrá exigirse su obtención y ámbito de validez territorial del carné.
33	1,00	Documentación que debe presentarse ante la autoridad municipal por los titulares de establecimientos en los que se realicen prácticas de tatuaje, micropigmentación, “piercing” o similares para su integración en el procedimiento de emisión o modificación de la licencia municipal.
34	1,00	Indicar las limitaciones (técnicas) para los aparatos de bronceado mediante radiaciones ultravioleta.
35	1,00	Acciones correctoras propuestas para torres de refrigeración y dispositivos análogos cuando el recuento de Legionella sea > 100 < 1000.
36	1,00	Cuando se produce una agresión de perro a persona, que además lleva aparejada lesiones por mordedura, la autoridad competente en la tramitación del expediente debe comunicar la apertura del mismo. Indicar los destinatarios de esta comunicación.

37	2,00	Tal y como indica el R.D. 287/2002, de 22 de marzo, existen tres vías para que un perro pueda llegar a ser considerado como “perro potencialmente peligroso”. Indicar las tres vías posibles.
38	1,00	Etiología de la gripe aviaria, proteínas de superficie asociadas a los subtipos y mecanismos de transmisión de animales a personas.
39	1,00	En qué tipo de establecimientos, de forma excepcional, un estado miembro de la UE podrá autorizar el uso del método triquinoscópico para la detección de triquina?
40	1,00	Relación del material especificado de riesgo de ovinos y caprinos, en relación con las encefalopatías espongiformes transmisibles.