1. **Los principios básicos del Estado aparecen recogidos en la Constitución Española de 1978 en**
    a. El Preámbulo.
    b. El Título Preliminar.
    c. El Título I.
    d. El Capítulo III del Título I.

2. **Los derechos fundamentales recogidos en el Título I de la Constitución Española de 1978.**
    a. No pueden ser desarrollados legislativamente.
    b. Nunca podrán ser suspendidos.
    c. Sólo podrán suspenderse cuando lo estime el Gobierno.
    d. Podrán suspenderse, algunos, en determinados supuestos.

3. **Según el artículo 53 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, los interesados en un procedimiento administrativo tienen derecho.**
    a. A conocer, en cualquier momento, el estado de la tramitación de los procedimientos en los que tenga condición de interesado.
    b. A identificar a las autoridades y al personal de las Administraciones Públicas bajo cuya responsabilidad se tramitan los procedimientos.
    c. A cumplir las obligaciones de pago a través de los medios electrónicos previstos en el artículo 98.2.
    d. Todas las anteriores son correctas.

4. **El artículo 16 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, los documentos que los interesados dirijan a los órganos de las Administraciones Públicas podrán presentarlas**
    a. En las representaciones diplomáticas u oficinas consulares de España en el extranjero.
    b. En las oficinas de asistencia en materia de registros.
    c. En el registro electrónico de la Administración u Organismo al que se dirijan.
    d. Todas son válidas.

5. **En el artículo 24 del Decreto Foral Legislativo 251/1993, de 30 de agosto por el que se aprueba el Texto Refundido del Estatuto del Personal al Servicio de las Administraciones Públicas de Navarra, no se contempla como situación de "servicios especiales" para los funcionarios**
    a. Cuando accedan a la condición de Diputado, Senador, Diputado del Parlamento Europeo o miembro de otras Asambleas Legislativas de las Comunidades Autónomas.
    b. Cuando accedan a la condición de Parlamentario Foral, si opcionalmente desean acogerse a tal situación administrativa.
    c. Cuando se les confiera una comisión de servicios de carácter temporal en cualquiera de las Administraciones u organismos públicos para realizar una actividad o misión durante un plazo determinado.
    d. Cuando accedan a la condición de miembros del Gobierno del Estado, del Gobierno de Navarra o de los órganos de Gobierno de las Comunidades Autónomas.

6. **Según el artículo 67 del Decreto Foral Legislativo 251/1993, de 30 de agosto, por el que se aprueba el Texto Refundido del Estatuto del Personal al Servicio de las Administraciones Públicas de Navarra, las faltas muy graves podrán ser objeto de la sanción de**
    a. Suspensión de funciones de uno a cinco años.
    b. Suspensión de empleo y sueldo de cinco a treinta años.
    c. Traslado forzoso con o sin cambio de residencia.
    d. Suspensión de funciones hasta un año.

7. **Según el artículo 2 del Decreto Foral Legislativo 251/1993, de 30 de agosto, por el que se aprueba el Texto Refundido del Estatuto del Personal al Servicio de las Administraciones Públicas de Navarra, cual de los siguientes queda expresamente excluido del ámbito de aplicación del Estatuto del Personal al Servicio de las Administraciones Públicas**
    a. El personal adscrito al Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea.
    b. El personal de las entidades locales de Navarra.
    c. El personal de la Administración Núcleo de la Comunidad Foral.
    d. El personal adscrito al Departamento de Educación del Gobierno de Navarra.

8. **Según el artículo 22 del Decreto Foral Legislativo 251/1993, de 30 de agosto, por el que se aprueba el Texto Refundido del Estatuto del Personal al Servicio de las Administraciones Públicas de Navarra, ¿en cuál de las siguientes situaciones administrativas puede encontrarse un funcionario?**
    a. Excedencia.
    b. Suspensión.
    c. Servicio Activo.
    d. Todas las anteriores son válidas.

9. **Según el artículo 32 de la Ley Foral 11/1992, de 20 de octubre, reguladora del Régimen específico del Personal adscrito al Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea, ¿cuál de los siguientes procedimientos constituye uno de los establecidos para la provisión de puestos de trabajo vacantes en el Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea?**
    a. Oposición.
    b. Concurso Oposición.
    c. Designación Interina.
    d. Designación discrecional.

10. **Según la Disposición Adicional Segunda de la Ley Foral 11/1992, de 20 de octubre, reguladora del Régimen específico del Personal adscrito al Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea, la Dirección del Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea podrá designar temporalmente personal para que realice trabajos encuadrados en otro nivel o grupo siempre que reúna la titulación o formación exigida para ello y en la forma y condiciones que reglamentariamente se determinen,**
    a. Por decisión del Gerente del Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea.
    b. Por medio de la libre designación.
    c. Por razones especiales de necesidad y urgencia.
    d. Previa solicitud de personas interesadas.

11. **Según el artículo 5 de la Ley Foral 11/1992, de 20 de octubre, reguladora del Régimen específico del Personal adscrito al Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea, las retribuciones del personal adscrito al Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea**
    a. Son aprobadas por el Director Gerente del Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea.
    b. Tiene carácter público.
    c. No figuran en los Presupuestos Generales de Navarra.
    d. Son aprobadas por la Cámara de Comptos.

12. **¿Cuál de los siguientes principios no se encuentra en los principios de la acción preventiva según el artículo 15 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales?**
    a. Evitar riesgos.
    b. No tener en cuenta la evolución de la técnica.
    c. Planificar la prevención, buscando un conjunto coherente que integre en ella la técnica, la organización del trabajo, las condiciones de trabajo, las relaciones sociales y la influencia de los factores ambientales en el trabajo.
    d. Adaptar el trabajo a la persona, en particular en lo que respecta a la concepción de los puestos de trabajo, así como a la elección de los equipos y métodos de trabajo y de producción, con miras, en particular, a atenuar el trabajo monótono y repetitivo y a reducir los efectos del mismo en la salud.

13. **De conformidad con la Ley Foral 17/2010, de derechos y deberes de las personas en materia de salud en la Comunidad Foral de Navarra se consideran colectivos vulnerables**
    a. Pensionistas.
    b. Victimas de accidente de tráfico.
    c. Menores de edad.
    d. Mayores de 55 años.

14. **¿Cuáles son los principios por los que se fundamenta la Ley Foral 12/2018, de 14 de junio, de Accesibilidad Universal?**
    a. Diálogo civil.
    b. El respeto al desarrollo de la personalidad de las personas con discapacidad, y, en especial, de las niñas y los niños con discapacidad y de su derecho a preservar su identidad.
    c. La transversalidad de la accesibilidad universal en todas las políticas de la Administración de la Comunidad Foral.
    d. Todas son ciertas.

15. **Señala cuál de las siguientes es correcta en relación con el derecho a la información asistencial recogida en el artículo 4 de la Ley 41/2002, de autonomía del paciente**
    a. Toda persona tiene derecho a que se respete su voluntad a no ser informada.
    b. Toda información sobre cualquier actuación en el ámbito de la salud se proporcionará, con carácter general, por escrito.
    c. Los familiares de los pacientes, hasta el primer grado de consanguinidad, tienen derecho a conocer la información recogida en la historia clínica.
    d. Los pacientes tienen derecho a conocer toda la información disponible sobre cualquier actuación en el ámbito de la salud pero no tienen derecho a que se respete su voluntad de no ser informada.

16. **¿Qué definición es la ajustada a los términos de higiene alimentaria?**
    a. Las medidas y condiciones necesarias para controlar los peligros y garantizar la aptitud al consumo humano de un producto alimenticio.
    b. La anterior pero teniendo en cuenta la utilización prevista de dicho producto.
    c. Las primera con la segunda opción pero en lugar de controlar los peligros eliminar los peligros.
    d. Ninguna de las anteriores.

17. ¿Cuál de los siguientes principios APPCC es INCORRECTO?

a. Detectar cualquier riesgo que deba evitarse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables.
b. Establecer y aplicar procedimientos de vigilancia efectivos en los puntos de control crítico.
c. Establecer medidas correctivas cuando la vigilancia indique que un punto de control crítico no está controlado.
d. Detectar los puntos de control crítico en la fase o fases en las que el control sea esencial para evitar o eliminar un peligro o reducirlo a niveles aceptables.

18. En las disposiciones aplicables a los productos alimenticios acerca de la descongelación cual es la CORRECTA:

a. Deberá realizarse de tal modo que se elimine el riesgo de multiplicación de microorganismos patógenos o la formación de toxinas.
b. Deberá realizarse de tal manera que se reduzca al mínimo todo riesgo de multiplicación de microorganismos tanto patógenos como oportunistas.
c. Deberá realizarse siguiendo parámetros de Tª y t que eliminen el riesgo de multiplicación de microorganismos patógenos o la formación de toxinas.
d. Deberá realizarse de tal modo que se reduzca al mínimo el riesgo de multiplicación de microorganismos patógenos o la formación de toxinas.

19. La muestra representativa se trata en particular de:

a. Una muestra compuesta.
b. Una muestra aleatoria compuesta.
c. Una muestra simple.
d. Una muestra aleatoria simple.

20. En la interpretación de los resultados de las pruebas en criterios microbiológicos y atendiendo a los criterios de higiene de los procesos, en ovoproductos, un resultado se considera SATISFACTORIO:

a. Si todos los valores observados son menores o iguales que M.
b. Si todos los valores observados son menores o iguales que m.
c. Si los valores observados se encuentran entre m y M.
d. Si todos los valores son mayores o iguales que M.

21. Atendiendo a los criterios de higiene de los procesos y para el caso de la carne picada ¿Qué límites se fijan para E. coli?

a. Ausencia en 50gramos
b. M=500ufc/g y m=50ufc/g
c. Ausencia en 25gramos
d. 100ufc/gramo

22. La Red de Alerta rápida para la comunicación de Alertas en alimentos que utiliza la EFSA entre las distintas autoridades de los países de la Unión Europea se conoce como:

a. SCIRI
b. RASFF
c. ALERTAN
d. INFOSAN

23. Los aceites de fritura y grasas calentadas que intervienen en los procesos de elaboración de alimentos se renovarán con carácter obligatorio:

a. Cada 6 usos(máximo) o en su defecto cada semana.
b. Cuando el grado de acidez sea igual o superior a 2,5.
c. Cuando el contenido en componentes polares sea igual o superior al 25%.
d. Ninguna de las anteriores.

24. En sectores como el de restauración, cocinas centrales o comedores colectivos se adoptan medidas para prevenir la salmonelosis en la elaboración y conservación de alimentos de consumo inmediato en los que figura el huevo como ingrediente, diga que afirmación es FALSA:

a. Las salsas, mayonesas y cremas de elaboración propia se sustituirá el huevo por ovoproductos pasteurizados.
b. La anterior, excepto cuando estos alimentos sigan un posterior tratamiento térmico no inferior a 65ºC en el centro de los mismos.
c. Las salsas mayonesas de elaboración propia, además de elaborarse con ovoproductos, tendrán una acidez cuyo pH no sea superior a 4,2 en el producto terminado.
d. La Temperatura de conservación máxima para cualquier alimento de consumo inmediato donde figure huevo(ovoproducto) será de 8ºC hasta su consumo.

25. En relación con las comidas testigo que representen a las comidas preparadas servidas a los consumidores diariamente:

a. Son obligatorias en todos los establecimientos de comidas preparadas.
b. Se conservarán identificadas y fechadas en refrigeración o congelación durante un mínimo de 5 días.
c. La autoridad competente determinará el tipo de establecimiento que las requiera.
d. Se conservarán en congelación durante un periodo mínimo de 12 días correspondiendo a una ración diaria.

26. **La Scombroidosis, una Intoxicación Alimentaria asociada al consumo de productos de la pesca con histamina. Diga cuál es el límite máximo de histamina para los productos de pesca sometidos a tratamiento de maduración enzimática en sal muera, fabricados con especies asociadas a alto contenido en histidina:**
    a. 10mgr/Kg
    b. 200mgr/Kg
    c. 400mgr/Kg
    d. 600mgr/Kg

27. **En seguridad alimentaria, el análisis del riesgo es un proceso formado por elementos interrelacionados, diga cúal NO lo es:**
    a. Caracterización del riesgo.
    b. Determinación del riesgo.
    c. Comunicación del riesgo.
    d. Gestión del riesgo.

28. **La higienización de vegetales de consumo en crudo es fundamental para eliminar la presencia de peligros biológicos. De los siguientes, diga cuál y de forma directa tiene como fuente de contagio los vegetales consumidos crudos:**
    a. Vibrio cholerae
    b. Fasciola spp
    c. Echerichia coli O157:H7
    d. Giardia spp

29. **Entre los Contaminantes de alimentos nos encontramos a las Micotoxinas, entre estas tenemos a las Aflatoxinas con efectos perjudiciales para la Salud por su acción cancerígena a nivel hepático. La Aflatoxina M1 la encontramos fundamentalmente en:**
    a. Leche.
    b. Nueces.
    c. Maíz.
    d. Ninguna de las anteriores.

30. **En relación a los productos de pesca, su comercialización y venta. Diga cuál de ellos NO puede venderse en la modalidad de venta directa sino que obligatoriamente estará envasado, etiquetado y con las menciones obligatorias en cuanto a su consumo:**
    a. Pez globo (Arothron nigropunctatus).
    b. Pez espada (Xiphias gladius).
    c. El escolar (Ruvettus pretiosus).
    d. El abadejo (Pollachius pollachius).

31. Señale en que grupo de dietas, del Código de dietas de un hospital, se debe encuadrar una dieta para disfagia:

a. Dieta Progresiva.
b. Dieta con modificación de textura y consistencia.
c. Dieta de diagnóstico.
d. Dieta para alergia e intolerancia alimentaria.

32. Según el artículo 7, apartado 1 del Real Decreto 3484/2000, "Las temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte, venta y, en su caso, servicio de las comidas preparadas conservadas a temperatura regulada, serán las siguientes", señale la respuesta CORRECTA:

a. Comidas congeladas ≤ 18ºC; Comidas refrigeradas con un periodo de duración inferior a 24 horas ≤ 8ºC.; Comidas refrigeradas con un periodo de duración superior a 24 horas ≤ 4ºC. y Comidas calientes ≥ 65ºC.
b. Comidas congeladas ≤ 20ºC; Comidas refrigeradas con un periodo de duración inferior a 24 horas ≤ 8ºC.; Comidas refrigeradas con un periodo de duración superior a 24 horas ≤ 4ºC. y Comidas calientes ≥ 70ºC.
c. Comidas congeladas ≤ 18ºC; Comidas refrigeradas con un periodo de duración inferior a 24 horas ≤ 8ºC.; Comidas refrigeradas con un periodo de duración superior a 24 horas ≤ 4ºC. y Comidas calientes ≥ 70ºC.
d. Comidas congeladas ≤ 20ºC; Comidas refrigeradas con un periodo de duración inferior a 24 horas ≤ 8ºC.; Comidas refrigeradas con un periodo de duración superior a 24 horas ≤ 4ºC. y Comidas calientes ≥ 65ºC.

33. A la hora de seleccionar el producto de limpieza se tendrá en cuenta el etiquetado, la ficha técnica y los registros. Así como toda información sobre su mejor utilización. Teniendo en cuenta que es apto para la industria alimentaria. Conociendo la naturaleza de la suciedad ¿qué tipo de detergentes se recomiendan utilizar para la limpieza de suciedad de naturaleza inorgánica?

a. Neutros.
b. Ácidos.
c. Alcalinos.
d. Ninguna respuesta es correcta.

34. El criterio que define la aceptabilidad de un producto o un lote de productos alimenticios y es aplicable a los productos comercializados, se conoce como:

a. Criterio microbiológico.
b. Criterio de higiene del proceso.
c. Criterio de seguridad alimentaria.
d. Criterio de conformidad.

35. La descongelación fuera del frigorífico, a más de 4ºC, solo se admite en unas condiciones estrictas. Indique en cuál de los siguientes casos NO estaría permitida dicha descongelación:

a. Cuando la descongelación se hace tan rápida que no supera las dos horas.
b. Cuando son platos ya cocinados y están destinados a ser servidos en caliente.
c. Cuando existan garantías de ausencia de patógenos en el alimento.
d. Cuando el alimento sea de contenido acuoso tan escaso que apenas puede producir exudado.

36. Indique cuál de los siguientes componentes NO ES PROPIO de las seroproteínas de la leche:

a. α-caseina.
b. α-lactoalbumina.
c. β-lactoglobulina.
d. Seroalbumina.

37. Señale en cuál de los siguientes aceites vegetales se encuentra presenta en mayor cantidad el ácido linolénico:

a. Aceite de girasol.
b. Aceite de soja.
c. Aceite de maíz.
d. Aceite de oliva.

38. El jamón tipo serrano o la leche condensada azucarada son dos alimentos con una Actividad de agua (Aw) en un rango de 0,85-0,93. De entre las siguientes bacterias, señale ¿cúal es capaz de producir una intoxicación alimentaria, en dicho rango de Aw?

a. Bacilus Cereus.
b. Salmonella.
c. Clostridium Perfingens.
d. Staphylococcus aureus.

39. De las respuestas siguientes señale cual es INCORRECTA al hablar de contaminación abiótica en los alimentos.

a. Los trastornos que pueden provocar son de tipo crónico salvo que se ingieran en cantidades insólitamente elevadas. Pueden transcurrir años desde la exposición al contaminante y la aparición de los efectos.
b. Su presencia puede pasar fácilmente desapercibida en los alimentos. Su detección analítica requiere de técnicas sofisticadas e instrumentales que no siempre están al alcance de los laboratorios.
c. Una vez en los alimentos, estos contaminantes normalmente no se pueden eliminar mediante tratamientos tecnológicos y/o culinarios habituales.
d. Provocan cambios en los alimentos al metabolizarse rápidamente principalmente en los alimentos de origen vegetal.

40. La Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición en su Capítulo VII, hace referencia a la Alimentación saludable, actividad física y prevención de la Obesidad. Indica cuál de las siguientes afirmaciones es INCORRECTA según dicho capítulo:

a. Los poderes públicos adoptarán medidas específicas, a favor de las personas con sobrepeso u obesidad, para corregir situaciones patentes de desigualdad, así como medidas de intervención y fomento de la prevención y tratamiento de la obesidad, especialmente de la obesidad infantil y de otros trastornos alimentarios.
b. Las autoridades competentes velarán para que las comidas servidas en escuelas infantiles y centros escolares sean variadas, equilibradas y estén adaptadas a las necesidades nutricionales de cada grupo de edad. Serán supervisadas por profesionales con acreditada formación en nutrición humana y dietética.
c. El observatorio se encargará de recopilar y analizar datos e información, sobre la publicidad de alimentos, emitida por los distintos medios y sistemas de comunicación, con especial atención a la publicidad dirigida a los grupos socioeconómicos más vulnerables.
d. Cuando liciten las concesiones de sus servicios de restauración, las Administraciones públicas deberán introducir en el pliego de prescripciones técnicas requisitos para que la alimentación sea variada, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales de los usuarios del servicio.

41. La intensidad del pardeamiento no enzimático (Reacción de Maillard) de los alimentos es proporcional al contenido de:

a. Lisina.
b. Grupos sulfhidrilos de las proteínas.
c. Leucina.
d. Isoleucina.

42. Dado que la biodisponibilidad del ácido fólico depende de su procedencia, para estimar el folato dietético se utiliza el término equivalentes de folato dietético (EFD). Señale a cuál de las siguientes opciones equivale 1 ∝g. de EFD:

a. 0,5 ∝g. de ácido fólico consumido con alimentos.
b. 0,5 ∝g. de ácido fólico sintético tomado en suplementos con el estómago vacío.
c. 1 ∝g. de folato natural contenido en los alimentos.
d. La respuesta b y c son correctas.

43. En la ficha técnica de un plato elaborado en un centro sanitario deberá de aparecer de modo obligatorio los alérgenos marcados por el Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, del 25 de octubre de 2011. Indique, cuál de las siguientes sustancias o productos NO es necesario mencionar en una ficha técnica de elaboración de un plato, en el apartado de alérgenos, según se dispone en dicho Reglamento:

a. Mostaza.
b. Granos de sésamo.
c. Productos a base de altramuces.
d. Aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados.

44. Señale la respuesta CORRECTA respecto al modo en el que se puede presentar una toxiinfección alimentaria (TIA):

a. Infección, causada al ingerir un alimento que contiene un elevado número de microorganismos patógenos.
b. Infestación, cuando el agente causal es un parásito.
c. Enfermedad causada por virus.
d. Todas son correctas.

45. Señale la respuesta INCORRECTA respecto a las dietas incluidas en el Código de Dietas de un centro hospitalario:

a. Denominación: con indicación prioritaria de la patología a la que va dirigida más que a su perfil nutricional.
b. Características: indicarán las modificaciones empleadas y se incluirá una relación de alimentos y técnicas culinarias utilizadas.
c. Indicaciones: las distintas situaciones clínicas en las que la dieta deberá estar presente.
d. Variantes dietoterapéuticas.

46. La dosis letal media (DL_{50}) es:

a. La dosis de un tóxico a la cual se produce la muerte en el 50 % (la mitad) de los animales de prueba.
b. El promedio de la dosis de un tóxico que mata a todos (100%) los animales de prueba.
c. La dosis mínima de un tóxico suficiente para matar en todos los casos a un animal de prueba.
d. Es una magnitud irrelevante en toxicología alimentaria.

47. Entre las micotoxinas asociadas a cereales destaca el caso del cornezuelo del centeno. Señale la respuesta INCORRECTA sobre esta intoxicación:

a. La aparición de cuadros alucinógenos es característica.
b. Se asocia a una vasoconstricción que puede provocar gangrena en las extremidades.
c. Produce contracciones uterinas, por lo que se ha llegado a utilizar para estimular el parto.
d. Una de las toxinas producidas por el cornezuelo del centeno es uno de los hepatocarcinógenos más potentes conocido, ya que basta ingerir 15 mg/kg diariamente para ocasionar cáncer de hígado.

48. La repercusión de *Anisakis* sobre la alimentación es un problema sanitario especialmente importante en países que, como España, tienen un elevado consumo de pescado. Señale cuál de las siguientes preparaciones de pescado es INSEGURA respecto a la este peligro:

a. Pescado frito a 170ºC.
b. Pescado congelado en un frigorífico-congelador doméstico de cuatro estrellas, en el cual se ha congelado la totalidad de la pieza, no solo la superficie, durante un período de 18 horas.
c. Pescado marinado durante 6 semanas en una concentración del 2,5% de ácido acético y 6% de NaCl.
d. Pescado cocinado en microondas, dando la vuelta a la pieza en dos ocasiones y dejándolo reposar durante 2 minutos.

49. El botulismo:

a. Es un cuadro clínico producido por la bacteria *Campylobacter botulinum*.
b. Se previene principalmente por medio de la conservación de los alimentos en condiciones anaerobias estrictas.
c. Habitualmente predomina el cuadro gastrointestinal.
d. Es característico que ocasione la muerte por parálisis de los músculos respiratorios.

50. Respecto a la enfermedad causada por *Campylobacter* es CIERTO que:

a. El cuadro clínico característico es neurológico.
b. El cuadro clínico característico es gastrointestinal.
c. En su forma más habitual, se debe a la producción de una toxina termolábil en conservas caseras, típicamente de pescado (bonito y otros).
d. Se debe a la histamina producida en pescados azules cuando están infestados por esta bacteria.

51. ¿Con cuál de estos alimentos se relaciona más típicamente la enfermedad por *Campylobacter*?:

a. Carne de pollo, especialmente si está poco cocinada.
b. Carnes de vacuno picadas (hamburguesas y similares), especialmente si están poco cocinadas.
c. Conservas caseras, típicamente de pescado (bonito y otros).
d. Pescados azules, en cualquier preparación.

52. El síndrome hemolítico – urémico:

a. Se asocia fundamentalmente con ciertas cepas de *Salmonella* productoras de toxinas.
b. Se produce por el paso a la sangre de *Salmonella* tras invadir la mucosa intestinal.
c. Se denomina así al cuadro producido por la presencia de la bacteria *Escherichia coli* en el intestino de humanos.
d. Se asocia fundamentalmente con ciertas cepas de *Escherichia coli* productoras de toxinas.

53. La bacteria *Escherichia coli*:

a. Es un comensal habitual de la piel del ser humano y otros mamíferos.
b. Su presencia en el intestino siempre tiene significación patológica.
c. Ciertas cepas de esta bacteria productoras de toxinas son las que producen la escombroidosis en los seres humanos.
d. En ocasiones se han dado brotes de enfermedad por esta bacteria por el consumo de productos de origen vegetal.

54. Señale cuál de los siguientes enunciado sobre la enfermedad producida por *Listeria* en humanos – la listeriosis – NO es correcto:

a. Produce una endocarditis leve autolimitada.
b. La meningitis constituye un cuadro clínico característico.
c. Puede cursar con cuadros leves: Náuseas, vómitos, diarrea.
d. Son grupos susceptibles las embarazadas, los lactantes y los ancianos.

55. La listeriosis es una zoonosis de transmisión alimentaria entre cuyas características cabe destacar:

a. Existen diez especies del género *Listeria* patógenas para los humanos, cada una con características de proliferación específicas.
b. Es típico *de Listeria monocytogenes* el que pueda proliferar a temperaturas de refrigeración (entre 2 ° C y 4 ° C).
c. Es una de las zoonosis de transmisión alimentaria más frecuente.
d. Es excepcional el que requiera hospitalización.

56. Según la legislación sanitaria de Navarra (DF 296/1993, por el que se establece la normativa para la gestión de los residuos sanitarios en la comunidad foral, BON 120 de 1 de octubre de 1993), los residuos de las cocinas hospitalarias se clasifican como:

a. Grupo 1, residuos asimilables a urbanos.
b. Grupo 2, residuos sanitarios no específicos.
c. Grupo 3, residuos sanitarios específicos.
d. Grupo 4, otros residuos sanitarios.

57. Indique cuál de los siguientes microorganismos NO está incluido entre los parámetros microbiológicos definidos en el RD 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano:

a. *Eschericha coli*.
b. Enterococo.
c. *Clostridium perfringens*, incluidas las esporas.
d. *Legionella pneumophila*.

58. El estafilococo (*Staphilococcus aureus*) es un comensal ocasional de las fosas nasales de los humanos. En casos de HIGIENE INCORRECTA por parte de los manipuladores, los alimentos pueden verse contaminados por este germen y producir un cuadro clínico entre los consumidores, entre cuyas características cabe señalar:

a. Es necesario que el estafilococo se absorba y se disemine por el torrente sanguíneo para que se produzca la enfermedad.
b. El factor determinante de la patogenicidad es una toxina peptídica termolábil.
c. Típicamente se produce un cuadro de vómitos brusco, dentro de las 2 a 4 horas posteriores a haber ingerido el alimento contaminado.
d. Es habitual la persistencia del cuadro de manera subaguda de 2 a 4 semanas.

59. Indique cuál de los siguientes virus NO se transmite por vía fecal-oral:

a. Norovirus genogrupo I (NoV GI).
b. Norovirus genogrupo II (NoV GII).
c. Virus de la hepatitis A (HAV).
d. Virus de la hepatitis B (HBV).

60. Entre los alimentos que presentan un mayor riesgo de estar contaminados por virus entéricos destacan:

a. **L**os moluscos bivalvos.
b. Los pescados azules.
c. Los pescados blancos.
d. Las carnes de mamíferos o aves poco cocinadas.

PREGUNTAS DE RESERVA

61. El mecanismo fisiopatológico más habitual y característico por el cual *Anisakis* produce enfermedad en humanos es:

a. La producción de una toxina termoestable.
b. La producción de una toxina termolábil.
c. La reacción alérgica exclusivamente al parásito vivo.
d. La reacción alérgica al parásito, esté vivo o muerto.

62. Le informan de que varios pacientes ingresados en el hospital en el que usted trabaja han desarrollado, de forma simultánea, un cuadro clínico consistente en fiebre, diarrea y dolor abdominal de tipo cólico. Aunque el cuadro es inespecífico y varios agentes pueden causar un cuadro similar, su principal hipótesis es:

a. No cabe la posibilidad de que sea de origen alimentario, la causa será otra.
b. Es improbable que se deba al menú hospitalario; probablemente esté relacionado con la comida que proporcionan los familiares a los pacientes.
c. Casi con certeza se debe a pechugas de pollo a la plancha cocinadas insuficientemente.
d. Se trata de un cuadro típicamente achacable a los aditivos alimentarios.

63. Dentro de los determinantes medioambientales del Plan de Salud de Navarra 2014-2020 NO se encuentra

a. Seguridad alimentaria.
b. Agua de consumo humano.
c. Nivel educativo.
d. Residuos sólidos urbanos e industriales.

64. En una marinada líquida ¿cuál de los siguientes ingredientes NO es necesarios para su elaboración?

a. Ácido.
b. productos aromáticos.
c. Aceite.
d. Sal.

65. ¿Cuál de los siguientes objetivos no se considera un objetivo general del Plan de Salud de Navarra 2014-2020?

a. Evitar el empoderamiento y autocuidado de la Salud.
b. Disminuir la discapacidad y promover la autonomía personal.
c. Reducir las desigualdades en los resultados de la Salud.
d. Contribuir a la sostenibilidad del Sistema Sanitario.

66. Según el artículo 10 de la Ley Foral 11/1992, de 20 de octubre, reguladora del Régimen específico del Personal adscrito al Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea, el complemento específico consistirá en

a. Un porcentaje del sueldo inicial correspondiente al nivel o grupo de encuadramiento y en ningún caso podrá exceder del 75 por 100 del mismo.
b. Un porcentaje del sueldo inicial que se establecerá anualmente en la Ley Foral de Presupuestos Generales del Gobierno de Navarra.
c. Un porcentaje del sueldo inicial correspondiente al nivel o grupo de encuadramiento y en ningún caso podrá exceder del 35 por 100 del mismo.
d. Un porcentaje del sueldo inicial correspondiente al nivel o grupo de encuadramiento y en ningún caso podrá exceder del 50 por 100 del mismo.

67. Los letreros, marcas comerciales o de fábrica, signos, dibujos u otras descripciones, escritos, impresos, estarcidos , marcados, grabados o estampados en un embalaje o envase alimentario , o que acompañe al mismo, se corresponde a la denominación de :

a. Denominación descriptiva
b. Etiquetado
c. Etiqueta
d. Denominación alimentaria

68. A la hora de determinar si un alimento NO es seguro, deberá tenerse en cuenta lo siguiente:

a. Los posibles efectos tóxicos acumulativos.
b. Las condiciones normales de uso del alimento por los consumidores y en cada fase de la producción, la transformación y la distribución.
c. La sensibilidad particular de orden orgánico de una categoría especifica de consumidores, cuando el alimento esté destinado a ella.
d. La a) y la b).

69. Indique que sustancia paracrina, segregada por las células D, es la implicada en inhibir la secreción gástrica de H^+:

a. Histamina.
b. Gastrina.
c. Somatostatina.
d. Acetilcolina (ACh).

70. El sistema de cocina en línea fría mantiene las comidas en refrigeración. Indique el sistema de regeneración térmica de los platos que se puede emplear:

a. Termoconvección.
b. Inducción.
c. Placa térmica de contacto vitrocerámica.
d. Todas son ciertas.

Técnico en Alimentación

RESPUESTAS CORRECTAS			
Nº	Respuesta	Nº	Respuesta
1	b	36	a
2	d	37	b
3	d	38	d
4	d	39	d
5	c	40	c
6	a	41	a
7	a	42	d
8	d	43	d
9	c	44	d
10	c	45	a
11	b	46	a
12	b	47	d
13	c	48	b
14	d	49	d
15	a	50	c
16	b	51	a
17	a	52	d
18	d	53	d
19	d	54	a
20	b	55	b
21	b	56	a
22	b	57	d
23	c	58	c
24	b	59	d
25	c	60	a
26	c	PREGUNTAS DE RESERVA	
27	a	1	c
28	b	2	c
29	a	3	c
30	c	4	d
31	b	5	a
32	a	6	a
33	b	7	c
34	c	8	b
35	b	9	c
		10	d