



PRIMER EJERCICIO DE LA FASE DE OPOSICIÓN DE LAS PRUEBAS SELECTIVAS PARA INGRESO, POR PROMOCIÓN INTERNA, EN EL CUERPO DE FUNCIONARIOS TÉCNICOS DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ARAGÓN, ESCALA TÉCNICA FACULTATIVA TÉCNICOS E INSPECTORES DE CALIDAD ALIMENTARIA.

Clave de la convocatoria: 22/0081
OEP 2020

Fecha del ejercicio: 31 de enero de 2025

Convocada por RESOLUCIÓN de 30 de junio de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios, por la que se convocan pruebas selectivas para ingreso, por promoción interna, en el Cuerpo de Funcionarios Técnicos de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón, Escala Técnica Facultativa, Técnicos e Inspectores de Calidad Alimentaria.



- 1.- Según la Ley 9/2006 de Calidad Alimentaria de Aragón, la definición de alimento incluye:
 - a) los piensos.
 - b) el vino.
 - c) las bebidas espirituosas.

- 2.- ¿Cuáles son las categorías reconocidas por la ORDEN de 8 de febrero de 2011, por la que se aprueba el Reglamento de la artesanía alimentaria en Aragón?:
 - a) Producto alimenticio artesano y producción manual.
 - b) Producto artesano y producto de elaboración artesana
 - c) Artesano alimentario, maestro artesano alimentario y empresa artesanal alimentaria.

- 3.- Según la Ley 9/2006, las denominaciones geográficas de calidad se registrarán por:
 - a) Un pliego de condiciones y un reglamento de funcionamiento.
 - b) Un pliego de condiciones y un documento único.
 - c) Un documento único y un reglamento de régimen interno.

- 4.- La definición de “calidad diferenciada” se establece en:
 - a) Ley 28/2015, de 30 de julio, para la defensa de la calidad alimentaria.
 - b) Ley 9/2006, de 30 de noviembre, de Calidad Alimentaria de Aragón.
 - c) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo de 11 de abril, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas.

- 5.- Según la Ley 28/2015, las actuaciones de inspección se realizarán por:
 - a) agentes de la autoridad o auditores habilitados para la realización del control oficial.
 - b) funcionarios públicos que en el ejercicio de sus funciones, tendrán la condición de agentes de la autoridad.
 - c) inspectores públicos o privados habilitados para la realización de auditorías o inspecciones.

- 6.- Según la Ley 9/2006, ¿cuándo se podrán adoptar motivadamente las medidas cautelares o preventivas que resulten adecuadas?
 - a) Cuando los agentes de la autoridad den la autorización para la realización de una inmovilización cautelar.
 - b) En aquellos casos en los que el operador inspeccionado se niegue a permitir el acceso a sus instalaciones.
 - c) En aquellos supuestos en los que existan claros indicios de infracción en materia de conformidad y calidad estándar de la producción y comercialización alimentarias.



- 7.- En un acta de inspección de calidad alimentaria, según la Ley 28/2015, no puede faltar:
- Los hechos que constituyen el control oficial.
 - Las posibles infracciones detectadas.
 - Las medidas correctoras decretadas por el personal inspector.
- 8.- Cuál de estas normas es una aplicación de la política agrícola común:
- Reglamento (CE) 543/2008 de la Comisión, de 16 de junio de 2008, por el que se establecen normas de desarrollo del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo en lo que atañe a la comercialización de carne de aves de corral.
 - Reglamento (UE) 2019/1009 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 5 de junio de 2019, por el que se establecen disposiciones relativas a la puesta a disposición en el mercado de los productos fertilizantes UE.
 - Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- 9.- Cuando un alimento envasado indique en su etiquetado que se trata de un producto ecológico, deberá indicar de forma obligatoria:
- La abreviatura BIO o ECO, en todas las caras del envase.
 - El logotipo de producción ecológica de la UE y el código numérico del organismo de control.
 - El listado de los ingredientes ecológicos resaltados en negrita y subrayado.
- 10.- Según el Real Decreto 1801/2008, cuando en un producto envasado se indique la cantidad nominal en masa, deberá expresarse utilizando como unidades de medida:
- El kilogramo o el gramo.
 - El litro, el centilitro o el mililitro.
 - El kilogramo, el gramo o el miligramo.
- 11.- Cuál de estos productos tienen normas comunitarias de calidad alimentaria estándar:
- La cerveza.
 - El aceite de girasol.
 - La miel.
- 12.- La indicación "BAJO CONTENIDO EN GRASA" en el etiquetado de un alimento, se considera según el Reglamento 1924/2006:
- Una declaración de propiedades saludables.
 - Una declaración nutricional.
 - Una declaración de reducción del riesgo de enfermedad.
- 13.- Según el Reglamento 1169/2011, los alimentos dispuestos en envases o recipientes cuya superficie mayor es inferior a 25 cm², estarán exentos de indicar:
- La lista de ingredientes.
 - La cantidad neta del alimento.
 - La información nutricional.



14. Según el anexo XIV del Reglamento 1169/2011, el factor de conversión del valor energético para los polialcoholes es de:
- 10 kJ/g — 2,4 kcal/g.
 - 17 kJ/g — 4 kcal/g.
 - 0 kJ/g — 0 kcal/g.
- 15.- Según el Reglamento 853/2004, la carne que no ha sido sometida a procesos de conservación distintos de la refrigeración, la congelación o la ultracongelación, incluida la carne envasada al vacío o envasada en atmósfera controlada, se define como:
- Carne cruda.
 - Carne fresca.
 - Carne natural.
- 16.- Los estuches que contengan huevos de la categoría A podrán marcarse con las indicaciones adicionales de calidad «extra» o «extra frescos»:
- Hasta el cuarto día después de la puesta.
 - Hasta el noveno día después de la puesta.
 - Hasta 28 días después de la puesta.
- 17.- El Real Decreto 4/2014 tiene por objeto establecer las características de calidad que deben reunir los productos procedentes del despiece de la canal de animales porcinos ibéricos en fresco, así como:
- El jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos.
 - El jamón serrano y la paleta serrana.
 - Las piezas grasas (panceta, tocino) curadas, los chorizos y salchichones ibéricos.
- 18.- Cuando en el etiquetado de una leche semidesnatada, dispuesta para su comercialización, se indica únicamente "Origen:España", el Estado Miembro citado hace referencia al:
- País de Ordeño.
 - País de Ordeño y Transformación.
 - País de envasado.
- 19.- Que ingrediente de los citados NO está permitido en la elaboración de un queso curado según el RD 1113/2006:
- Suero de mantequilla.
 - Mohos.
 - Gelatina.
- 20.- El Real Decreto 1113/2006, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos, prohíbe expresamente:
- El uso de quimosina en la elaboración de quesos.
 - La comercialización de queso rallado a granel.
 - La comercialización de quesos frescos con un periodo de maduración inferior a 7 días.



- 21.- Según el Reglamento Delegado (UE) 2022/2104 en el etiquetado de un aceite de oliva virgen es obligatoria la información sobre:
- El lugar de origen.
 - La acidez máxima prevista en la fecha de duración mínima.
 - La información sobre la categoría del aceite siguiente: «aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos».
- 22.- Según las definiciones recogidas en el Reglamento 1308/2013 para un producto obtenido a partir de materia grasa de origen vegetal y/o animal, con un contenido mínimo de materia grasa del 39 % y máximo del 41 % y cuyo contenido de materia grasa de origen lácteo no sobrepase el 3 % del contenido de materia grasa, su denominación legal debe ser:
- Materia grasa láctea para untar 3%.
 - Semimargarina o Minarina.
 - Preparado graso 40%.
- 23.- Según el Real Decreto 760/2021, por el que se aprueba la norma de calidad de los aceites de oliva y de orujo de oliva, el aceite de oliva lampante para ser destinado a uso alimentario:
- Debe ser sometido a refinación previa.
 - Debe mezclarse con aceites vírgenes en la proporción que permita cumplir los requisitos físico químicos del aceite de oliva virgen.
 - Debe mezclarse con aceites refinados en la proporción que permita cumplir los requisitos físico químicos del aceite de oliva que contiene exclusivamente aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes.
- 24.- Para que un aceite de oliva sea categorizado como aceite de oliva virgen extra deberá cumplir con el siguiente requisito establecido en el R(UE) 2022/2104:
- Acidez >1,0%.
 - Mediana del frutado > 0,0.
 - Mediana del defecto > 0,0.
- 25.- El movimiento de transporte a granel de una partida de aceite de oliva virgen extra entre dos instalaciones ubicadas en distintas provincias deberá ser notificado, de forma previa a su expedición, al sistema informatizado habilitado para ello, denominado:
- REGFER
 - REMOA
 - REGA
- 26.- Según el RD 1052/2003, el producto alimenticio obtenido industrialmente de la remolacha azucarera o de la caña de azúcar que se comercializa como “azúcar” o “azúcar blanco” corresponde a:
- Sacarosa purificada y cristalizada.
 - Glucosa anhidra.
 - Fructosa monohidratada.



- 27.- La tasa de extracción en las harinas se define en la normativa como:
- La fuerza de la harina.
 - La cantidad de harina obtenida de la molienda del cereal, medida en porcentaje.
 - La relación entre la tenacidad y la elasticidad de la harina.
- 28.- Según el Decreto 2181/1975, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de pastas alimenticias, las pastas alimenticias simples podrán calificarse como de calidad superior si:
- Son elaboradas con sémolas, semolinas o harinas procedentes de trigo semiduro, blando o sus mezclas.
 - Son elaboradas exclusivamente con harinas procedentes de trigo duro.
 - Son elaboradas exclusivamente con sémola o semolina de trigo duro.
- 29.- En el Real Decreto 308/2019, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan, se regulan las condiciones para utilizar la mención «elaborado con masa madre», que deberán:
- Incorporar la levadura panadera antes de la última fase del amasado con un máximo del 5% del peso total de la harina de la masa final.
 - Incorporar masa madre en una proporción igual o superior al 5 % del peso total de la harina de la masa final.
 - Incorporar masa madre en una proporción igual o inferior al 0,5 % del peso total de la harina de la masa final.
- 30.- Si una elaboración gelificada de frutas no cítricas, además de azúcares incorpora zumos o extractos acuosos de frutas, sin pulpa o puré de esas frutas se clasifica en el Real Decreto 863/2003 como:
- Una confitura.
 - Una mermelade.
 - Una jalea.
- 31.- En el melocotón en almíbar la normativa permite:
- Utilizar como líquido de gobierno un almíbar ligero.
 - La presentación en trozos irregulares.
 - Utilizar edulcorantes artificiales.
- 32.- En la elaboración de la macedonia de verduras la normativa permite:
- Añadir otras hortalizas que no sean patatas, guisantes, zanahorias y judías verdes.
 - La presentación de las patatas en trozos irregulares o en mitades.
 - Que el porcentaje total sobre el peso escurrido de patatas, guisantes, zanahorias y judías verdes en su conjunto sea del 50%.
- 33.- Según el Real Decreto 679/2016, excepto en lo que respecta a las aceitunas con normativa específica amparadas por regímenes de calidad, la indicación en el etiquetado que corresponde a la presentación resultante de moler pulpa de aceituna, con o sin otros productos alimenticios, será:
- Paté de aceitunas.
 - Pasta de aceitunas.
 - Olivada.



- 34.- Según la norma de calidad de la miel, cuando en una miel se ha eliminado una cantidad significativa de polen, esta miel se denominará:
- Miel filtrada.
 - Miel escurrida.
 - Miel despolinizada.
- 35.- Que figura de calidad diferenciada es reconocida en la Comunidad Autónoma de Aragón:
- Denominación de Origen Protegida Aceite Sierra del Moncayo.
 - Indicación Geográfica Protegida Tomate Rosa de Barbastro.
 - Especialidad Tradicional Garantizada Frutas de Aragón.
- 36.- En el etiquetado de una partida de melocotones frescos, sin transformar, envasada en bandejas de 1 kg de peso neto y dispuesta para el consumidor final deberá figurar de forma obligatoria según el R(UE) 2023/2430:
- La variedad del melocotón.
 - La fecha de envasado.
 - El color de la carne.
- 37.- Según el RD 1055/2003 sobre productos del cacao y chocolates, en la elaboración de un chocolate con un contenido mínimo de 70% de cacao está permitido:
- La adición de agentes aromatizantes que no simulen el sabor del chocolate o de la materia grasa láctea.
 - La adición de grasas animales y sus preparados que no procedan exclusivamente de la leche.
 - La adición de harinas, féculas o almidones.
- 38.- La determinación de la relación isotópica del oxígeno (δ^{18}) en agua se utiliza como parámetro para la comprobación de su autenticidad en los
- Zumos de Naranja.
 - Zumos de Pera.
 - Zumos de Melocotón.
- 39.- Para determinar el grado alcohólico en una cerveza, según el RD 687/2016, se puede utilizar como método alternativo:
- Las técnicas de Resonancia Magnética Nuclear.
 - El método Kjeldahl.
 - La densimetría.
- 40.- Según el Reglamento (UE) 251/2014 las bebidas denominadas "sangría", "clarea" y "vermut" pertenecen al grupo de:
- Bebidas derivadas del vino.
 - Productos vitivinícolas aromatizados.
 - Bebidas espirituosas.



- 41.- Según el R(UE) 2019/787 el whisky y el orujo son bebidas alcohólicas obtenidas obligatoriamente por:
- Destilación.
 - Aromatización.
 - Difusión.
- 42.- El sistema de envejecimiento dinámico o de “criaderas y soleras” regulado en el Reglamento (UE) 2019/787 se aplica a la siguiente bebida espirituosa:
- Aguardiente de vino.
 - Anís destilado.
 - Brandy.
- 43.- El Reglamento (UE) 1308/2013 considera que es una mención facultativa en el etiquetado de un vino espumoso la indicación de:
- La procedencia.
 - El año de la cosecha.
 - El contenido de azúcar.
- 44.- Según el Reglamento (UE) 2019/934 en que zona vitícola se permite producir vinos con una graduación alcohólica superior a 20% vol:
- Zona vitícola A.
 - Zona vitícola B.
 - Zona vitícola C1.
- 45.- La Orden AGA/1794/2023 referente a los productos vitivinícolas en Aragón regula:
- Los documentos de acompañamiento de productos vitivinícolas expedidos desde Aragón.
 - Las declaraciones de existencias de vinos con DOP de las bodegas ubicadas en Aragón.
 - El límite del contenido de anhídrido sulfuroso de los vinos elaborados en Aragón.
- 46.- Se considera que es un vino varietal según el RD 1363/2011:
- Un vino con DOP en el que se menciona la variedad de uva de vinificación en su etiquetado.
 - Un vino sin DOP/IGP en el que se indica la variedad de la uva de vinificación en su etiquetado.
 - Un vino con IGP en el que se indica el año de cosecha y la variedad de la uva de vinificación en su etiquetado.
- 47.- La maceración carbónica es una práctica enológica que:
- Se realiza con los racimos de uva enteros.
 - No está permitida en vinos.
 - Facilita la eliminación de las lías.



- 48.- Según el R(UE) 1333/2008, los siguientes productos identificados como E-175 (oro), E-330 (ácido cítrico) y E-220 (dióxido de azufre) pertenecen a la categoría de:
- Coadyudantes tecnológicos.
 - Aditivos alimentarios.
 - Enzimas.
- 49.- El Real Decreto 506/2013 sobre productos fertilizantes define como aquello que expresa la concentración de un producto fertilizante en nutrientes dados, normalmente en porcentaje (%) en masa del producto a:
- Riqueza.
 - Contenido declarado.
 - Valor nutricional.
- 50.- Según el RD 506/2013 sobre productos fertilizantes, en la denominación de un abono órgano-mineral con nutrientes secundarios y micronutrientes:
- Se indicará "abono órgano-mineral" en mayúsculas.
 - Se indicarán entre paréntesis los símbolos químicos de los nutrientes principales.
 - Se indicarán las cifras de los contenidos en micronutrientes.

PREGUNTAS DE RESERVA:

- R1.- El sancochado del arroz se refiere al proceso consistente en:
- El pulido del endospermo.
 - Rociado del grano con un recubrimiento de ácido esteárico, u otros productos.
 - Calentar en agua el arroz vestido seguido de desecación.
- R2.- Según el RD 1055/2003 el porcentaje de materia seca y desgrasada de cacao que debe contener un chocolate blanco será:
- 0%
 - 20%
 - 50%
- R3.- Según el Real Decreto 1363/2011 que regula el de Aragón el número de inscripción en el registro de envasadores y embotelladores de vinos y bebidas alcohólicas figurará de forma obligatoria en el etiquetado de:
- Las cervezas.
 - Los vinos.
 - Las bebidas espirituosas.



- R4.- A partir de la orden AGA 1794/2023 del Gobierno de Aragón, los libros-registro que deben llevarse por los operadores vitivinícolas con instalaciones en Aragón se gestionarán de forma informatizada a través de la aplicación:
- SANDACH
 - AGROSEG
 - VIÑEDO WEB
- R5.- Si en el etiquetado de un chocolate con leche figura la mención “Cacao: 70% mínimo” significa que contiene:
- Un mínimo de un 70% de materia seca total de cacao.
 - Un mínimo de un 30% de azúcar.
 - Un máximo de un 30% de proteína láctea.