

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

**DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA.**

**DEPARTAMENTO DE SANIDAD**

**GOBIERNO DE ARAGÓN**

**10 de noviembre de 2024**

**INSTRUCCIONES PARA CUMPLIMENTAR LA HOJA DE RESPUESTAS**

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

EJEMPLO: Elegimos la respuesta B

	A	B	C	D
1		X		

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

EJEMPLO: Cambiamos a la respuesta A

	A	B	C	D
6.				

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

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

1	X	X		
---	---	---	--	--

	A	B	C	D
8.				

1	X	X		
---	---	---	--	--

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

EJEMPLO: Anulamos nuevamente la respuesta B y marcamos la D

	A	B	C	D
1	X			X

- b) Recuerde que sólo puede aparecer marcada una respuesta como válida. En el caso de que queden dos o más respuestas como elegidas se considerará como NULA.

EJEMPLO: Sería **NULA** por estar marcadas las respuestas B y D.

	A	B	C	D
1	X	X		X

**MUY IMPORTANTE: NO DOBLE LA HOJA y sobre todo, no reseñe ningún dato personal, ni firme, ni realice marca alguna distinta de las contestaciones correspondientes.**

**1. El personal Auxiliar oficial de la Inspección Veterinaria (en adelante AOIV)**

- A. Seguirá las instrucciones del responsable de producción
- B. Realizará tareas propias de los operarios de matadero
- C. Informará a los SVO del matadero de manera inmediata sobre cualquier incidencia relacionada con sus tareas y funciones
- D. Informará de inmediato del resultado de sus tareas y funciones al responsable del matadero donde se encuentre trabajando

**2. El personal AOIV:**

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

**3. En la realización de sus funciones, el personal AOIV:**

- A. Seguirá las indicaciones de los miembros del equipo de SVO del matadero
- B. Seguirá las indicaciones del jefe de equipo
- C. Seguirá las indicaciones del responsable de calidad de la empresa
- D. Seguirá las indicaciones de la Entidad para la que trabaja

**4. Señale la respuesta CORRECTA relacionada con las prácticas higiénicas que deben cumplirse en el matadero:**

- A. Pueden llevar uñas y pestañas postizas siempre que se encuentren correctamente adheridas
- B. Pueden llevar joyas (pulseras, cadenas, pendientes, piercing, relojes...) siempre que no se pierdan
- C. Deben llevar una vestimenta adecuada y limpia
- D. Se puede comer con la ropa de trabajo si está limpia

**5. El personal AOIV seguirá las instrucciones y requerimientos:**

- A. De la Entidad AOIV que lo contrata.
- B. Del Servicio Veterinario Oficial del establecimiento
- C. Del operador del establecimiento
- D. De ninguno de los anteriores

**6. En la Comunidad Autónoma de Aragón, la figura del personal AOIV está presente en los mataderos de:**

- A. Porcino
- B. Bovino
- C. Porcino y Bovino
- D. Todas las especies

**7. Cuando un animal aparece muerto en las cuadras del matadero:**

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

**8. En relación con la documentación que acompaña a una partida de cerdos a su entrada a matadero, se encuentra:**

- A. La Guía de origen y de sanidad pecuaria
- B. El talón de limpieza y desinfección del transporte
- C. La Información de la cadena alimentaria (ICA)
- D. Todas las anteriores son correctas

**9. La identificación individual en animales de producción se realiza en:**

- A. Bovino y caballos
- B. Cerdos de cebo
- C. Pollos
- D. Truchas

**10. En la descarga de animales se observa un animal con una extremidad fracturada incapaz de desplazarse por sí mismo sin dolor**

- A. Se ordenará que el animal sea sacrificado de inmediato y se eliminará el cuerpo
- B. Se esperará al final de la jornada del día para darle muerte
- C. Se avisará al Veterinario Oficial para que éste realice la IAM del animal y dictamine su sacrificio de urgencia
- D. Se trasladará con cuidado hasta una cuadra para su posterior sacrificio con el resto de la partida

**11. El aturdimiento mecánico con pistola de bala penetrante es correcto si observamos que en el animal:**

- A. No tiene reflejo si le acercamos el dedo al ojo
- B. No respira de forma rítmica
- C. Los ojos permanecen fijos.
- D. Todas las anteriores son correctas

**12. En relación con las buenas prácticas de higiene durante el sacrificio y el faenado de los animales (evisceración y obtención de canales y despojos)**

- A. Los animales que vayan a ser sacrificado deben estar suficientemente limpios
- B. El flujo de las operaciones y de los procesos, siempre será hacia delante y sin cruces ni retrocesos

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

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

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

**14. En la IAM, el AOIV observa que en una de las cuadras hay varios cerdos vivos, muy delgados, tumbados y no responden a estímulos de forma que permanecen inmóviles. Señale la actuación CORRECTA:**

- A. Se espera a que puedan levantarse
- B. El AOIV ordena que se lleven a la cadena de sacrificio de manera inmediata como cualquier otro animal
- C. Se avisa al VO para que sean aturdidos y sacrificados en el lugar donde se encuentran tumbados evitándoles cualquier dolor y sufrimiento innecesario
- D. Cualquier opción de las anteriores es correcta

**15. La Peste Porcina Africana:**

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

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

- A. Acompaña a los animales al matadero, aunque en algunas situaciones puede llegar 24 horas después de la llegada de los animales
- B. Debe ser revisada y evaluada por el operador del matadero
- C. Es obligatoria en todas las especies de animales, junto con el resto de documentación obligatoria que ampara el movimiento de los animales con destino al matadero
- D. Todas las anteriores son correctas

**17. Sobre la normas de bienestar animal:**

- A. A pesar de los motivos religiosos, todos los animales deben aturdirse
- B. Los animales sobre los que hay que realizar un sacrificio de urgencia también deben ser aturdidos para evitar dolor y sufrimiento innecesario.
- C. No es necesario el aturdimiento en los conejos

- D. Todas las especies animales se aturden con el mismo método de aturdimiento.
- E. Cuando un animal se encuentra muerto en las cuadras, es necesario también aturdirlo antes de introducirlo en la cadena de sacrificio

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

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

**19. La toma de muestras e investigación de triquina en un matadero se realiza sobre los animales de la/s especies:**

- A. Bovina
- B. Caprina
- C. Aviar
- D. Porcina

**20. Una canal con ictericia presenta:**

- A. Inflamación de las articulaciones
- B. Hemorragias en los pulmonares
- C. Color amarillento en superficie de la canal y mucosas
- D. Carne blanda y poco consistente

**21. Una canal en la que se observa contaminación fecal generalizada y abscesos:**

- A. Es apta para el consumo
- B. Se considera no apta para el consumo
- C. Puede ser objeto de expurgo
- D. Ninguna de las anteriores es correcta

**22. En una canal de cerdo se observa un absceso localizado en la zona de la papada:**

- A. Se procederá al expurgo higiénico de la zona afectada con cuchillo
- B. No es necesario tomar ninguna medida
- C. Se declarará la canal no apta para el consumo
- D. La decisión depende del tamaño del absceso

**23. El síndrome de dermatitis y nefropatía (color rojizo en algunas partes de la piel del animal y afectación de riñones), es una enfermedad propia del:**

- A. De los animales de la especie equina (caballos y burros)
- B. De los animales de la especie ovina
- C. De los animales de la especie bovina
- D. De los animales de la especie porcina

**24. Entre los peligros que pueden afectar a la carne (canales, despojos y vísceras), se encuentran:**

- A. Peligros de naturaleza física (ej. fragmentos de viruta de hierro)
- B. Peligros de naturaleza biológica (ej. bacterias y parásitos)
- C. Peligros de naturaleza química (ej. residuos de medicamentos)
- D. Todas las anteriores son correctas

**25. Señala la respuesta CORRECTA**

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

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

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

**27. El mal rojo:**

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

**28. Señala la respuesta CORRECTA:**

- A. Para poder realizar una correcta IPM sobre los riñones, no será necesario que se haya retirado la cubierta grasa ni que se presenten decapsulados.
- B. Hasta que no se haya realizado la totalidad de la IPM sobre canales y vísceras, todas las partes del animal sacrificado deben poder reconocerse como pertenecientes a una determina canal
- C. Si el pene va a ser desechado y se encuentra en buenas condiciones, no podrá ser retirado hasta que se haya realizado la IPM sobre él

- D. A pesar de no haberse realizado la totalidad de la IPM sobre canales y vísceras, éstas podrán llevarse a la zona de oreo

**29. En la IPM de canales, se procederá a la separación de la canal para su inspección posterior por el Veterinario Oficial:**

- A. Cuando la canal presente una coloración amarilla
- B. Cuando la canal presente abscesos y signos de caudofagia (lesiones en rabo)
- C. Cuando la canal se encuentre mal sangrada
- D. Todas las anteriores son correctas

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

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

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

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

**32. Durante la IPM, ¿qué órganos o tejidos se examinan con mayor detalle?**

- A. Superficie de la canal, órganos internos y cavidades
- B. Piel y pelo
- C. Articulaciones anteriores y posteriores
- D. Órganos del aparato reproductor

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

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

**34. En la realización de la IAM e IPM, el personal AOIV seguirá en todo momento las instrucciones y requerimientos de:**

- A. De la Entidad que lo contrata.
- B. Del Servicio Veterinario Oficial del establecimiento
- C. Del operador del establecimiento
- D. De ninguno de ellos.

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

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

**36. La IPM sobre animales de la especie porcina:**

- A. Se basa en la inspección visual y únicamente ante indicios de riesgo se realiza palpación e incisión de determinadas localizaciones
- B. Se realiza siempre incisión en determinados órganos
- C. Se realiza siempre palpación de la canal
- D. No es obligatoria la realización de la IPM en porcino.

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

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

**38. En una hepatitis, es la inflamación del :**

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

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

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

**40. En relación con la triquina, el personal AOIV:**

- A. El personal AOIV no intervienen en la toma de muestras y análisis de triquina
- B. Toma las muestras para su análisis en el matadero
- C. Realiza el análisis en el laboratorio del matadero
- D. Ayuda a los operarios del matadero en la toma de muestras

## PREGUNTAS DE RESERVA

### 41. Una septicemia o sepsis es:

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

### 42 Los pulmones de porcino afectados por neumonía:

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

### 43 Cuando el personal AOIV trabaja bajo la supervisión del Veterinario Oficial (VO), puede:

- A. Firmar documentos relacionados con la exportación de carne a terceros países
- B. En la IAM, seleccionar aquellos animales que presenten problemas para el VO realice una nueva inspección sobre éstos
- C. Realizar la inspección post mortem de animales de animales sacrificados de urgencia fuera del matadero
- D. Realizar inspecciones oficiales programadas

### 44 La presencia ascaridiasis en el hígado, se caracteriza por:

- A. Observarse pequeñas manchas de color blanco ("manchas de leche")
- B. Observarse pequeñas manchas de color amarillo
- C. Observarse pequeñas manchas de color azul
- D. Ninguna de las respuestas es correcta

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

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