



Ayuntamiento de
FUENLABRADA

TRIBUNAL CALIFICADOR PARA LA PROVISIÓN DE 1 PLAZA DE FUNCIONARIO DE CARRERA TÉCNICO/A MEDIO DE SALUD PÚBLICA, EN RÉGIMEN DE TURNO LIBRE Y POR EL PROCEDIMIENTO DE CONCURSO-OPOSICIÓN CORRESPONDIENTE A LA OEP DEL AYUNTAMIENTO DE FUENLABRADA Y SUS OOAA PARA EL EJERCICIO 2023.

ANUNCIO

El Tribunal Calificador de las pruebas selectivas para la provisión de 1 plaza de Funcionario de Carrera Técnico/a Medio de Salud Pública correspondiente a la OEP de del Ayuntamiento de Fuenlabrada y sus OOAA para el ejercicio 2023, en régimen de turno libre por el procedimiento de concurso-oposición, en la sesión de 30 de octubre de 2025, ha acordado lo siguiente:

PRIMERO: Publicar el cuadernillo de la primera prueba de la fase de oposición, con la plantilla correctora.

SEGUNDO: Conceder un plazo de DOS días hábiles para posibles impugnaciones a preguntas, a partir del siguiente al de la publicación del presente ANUNCIO en el Tablón de Edictos del Ayuntamiento de Fuenlabrada, las cuales se presentarán preferentemente en el Registro General de Entradas del Ayuntamiento de Fuenlabrada (Plaza de la constitución, nº 1) y deberán formularse por escrito y dirigidas al Órgano de Selección. **Se pueden presentar, igualmente, a través del Registro de la Sede Electrónica del Ayuntamiento de Fuenlabrada, sin necesidad de acudir al Registro presencial.**

En Fuenlabrada a la fecha que figura en el pie de este documento que se firma electrónicamente con código seguro de verificación.

Secretario del Tribunal Calificador

Fdo.: Óscar Bueno Feito

CSV (Código de Verificación Segura)	IV7QXSXLPYWZIW7NVX6BIERWCY	Fecha	30/10/2025 13:42:36
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmado por	OSCAR BUENO FEITO (Secretario)		
Url de verificación	https://sede.ayto-fuenlabrada.es/verifirmav2/code/IV7QXSXLPYWZIW7NVX6BIERWCY	Página	1/25



CSV (Código de Verificación Segura)	IV7QXSXZIF7C7CFNWZHWYLD6I	Fecha	30/10/2025 14:01:47
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmado por	AYUNTAMIENTO DE FUENLABRADA		
Url de verificación	https://sede.ayto-fuenlabrada.es/verifirmav2/code/IV7QXSXZIF7C7CFNWZHWYLD6I	Página	1/25





NO ABRA ESTE CUADERNILLO HASTA QUE SE LO INDIQUE EL TRIBUNAL CALIFICADOR

• FASE DE OPOSICIÓN:

La fase de oposición consta de una prueba de conocimiento, obligatoria y que se realiza en la presente sesión.

1.Prueta de Conocimientos: Consiste en contestar **77 preguntas tipo test (70 preguntas de examen y 7 de reserva)** con tres opciones de respuesta, siendo sólo una la correcta. El ejercicio se calificará de 0 a 10 puntos, siendo necesario para aprobar obtener una calificación de 5 puntos. Cada pregunta contestada correctamente se valorará en positivo. Las preguntas no contestadas, es decir, que figuren las tres letras en blanco o con más de una opción de respuesta, no tendrán valoración, y la pregunta con contestación errónea se penalizará con la quinta parte del valor asignado a la contestación correcta.

2.El tiempo máximo para la realización de la prueba será de **99 minutos (90 minutos el examen y 9 las preguntas de reserva)**.

• **FICHA DE DATOS PERSONALES:** Cuando se le indique ha de llenar LA FICHA DE IDENTIFICACIÓN:

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	9	8	7	6	5	4	3	2
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

1.La/s letra/s que pueda contener su documento de identificación (letra final del DNI, letra inicial y final NIE, pasaportes...)

NO DEBEN SER CONSIGNADAS. Sólo se han de consignar los números.

Empiece a llenar por la primera casilla. Si el número tiene menos de ocho dígitos, deje casillas en blanco a la derecha.

2.En la parte inferior de la hoja escriba sus apellidos, nombre, y DNI/NIE completos (incluidas letras).

3.Tenga presente que cuando se recoja la HOJA DE IDENTIFICACIÓN Y HOJA DE RESPUESTAS se comprobará que los datos consignados son los que se corresponden con su DNI/NIE o pasaporte y que en su caso debe coincidir con el documento con el que se identificó en su solicitud de participación.

4.Firmar la HOJA DE IDENTIFICACIÓN en el lugar establecido.

5.Pegue una etiqueta en el lugar establecido a pie de página

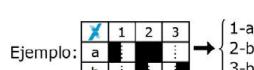
• REGLAS PARA LA REALIZACIÓN DE LAS PRUEBAS:

1.Apaguen los teléfonos móviles y cualquier dispositivo con conexión a móviles o internet, y retírenlos de la mesa. Los relojes inteligentes deben estar apagados y guardados (NUNCA EN LA MUÑECA).

2.No se permite copiar. Tal comportamiento conllevará la expulsión inmediata del proceso selectivo.

3.No haga ninguna marca identificativa en las hojas de respuesta. De hacerlo, quedará automáticamente anulada la prueba.

4.Rellene las hojas de respuesta SOLO con BOLÍGRAFO NEGRO O AZUL. Para responder a las preguntas, rellene la opción que considera correcta en cualquiera de los dos recuadros, en caso de equivocarse de opción, deberá llenar los dos recuadros de la opción incorrectamente elegida y llenar uno de los dos recuadros de la nueva opción elegida.



5.Si algún/a opositor/a, durante la prueba, tuviera que hacer alguna observación, deberá levantar el brazo, sin moverse de su sitio, y será atendido por algún miembro del Tribunal Calificador.

6.Nadie podrá abandonar el centro de examen dentro de los primeros 15 minutos de realización de las pruebas ni dentro de los 15 últimos.

7.Ningún/a opositor/a comenzará el ejercicio hasta que lo indique el Tribunal Calificador.

8.Al finalizar las pruebas, siempre siguiendo las instrucciones del Tribunal Calificador, deberá entregar las hojas de respuesta de la prueba teórica, así como la plica de datos personales en las urnas destinadas al efecto. El cuadernillo de preguntas, pueden llevárselo.

9. El cuadernillo con las pruebas y las plantillas con las respuestas correctas se publicarán en los próximos días en la página web <https://convocabo/ayto-fuenlabrada.es>

Página 1 de 23

CSV (Código de Verificación Segura)	IV7QXSXLPYWIW7NVX6BIERWCY	Fecha	30/10/2025 13:42:36
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmado por	OSCAR BUENO FEITO (Secretario)		
Url de verificación	https://sede.ayto-fuenlabrada.es/verifirmav2/code/IV7QXSXLPYWIW7NVX6BIERWCY	Página	2/25



CSV (Código de Verificación Segura)	IV7QXSXZIF7C7CFNWZHWOYLD6I	Fecha	30/10/2025 14:01:47
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmado por	AYUNTAMIENTO DE FUENLABRADA		
Url de verificación	https://sede.ayto-fuenlabrada.es/verifirmav2/code/IV7QXSXZIF7C7CFNWZHWOYLD6I	Página	2/25



CSV (Código de Verificación Segura)	IV7QXSXLPYWZIw7NVX6BIERWCY	Fecha	30/10/2025 13:42:36
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmado por	OSCAR BUENO FEITO (Secretario)		
Url de verificación	https://sede/ayto-fuenlabrada.es/verifirmav2/code/IV7QXSXLPYWZIw7NVX6BIERWCY	Página	3/25



CSV (Código de Verificación Segura)	IV7QXSXZIF7C7CFNWZHWYLD6I	Fecha	30/10/2025 14:01:47
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmado por	AYUNTAMIENTO DE FUENLABRADA		
Url de verificación	https://sede/ayto-fuenlabrada.es/verifirmav2/code/IV7QXSXZIF7C7CFNWZHWYLD6I	Página	3/25



**1. ¿Cuál es la exigencia específica que debe cumplir el etiquetado de los productos si se ha sustituido total o parcialmente el azúcar por edulcorantes, según lo dispuesto en la norma?**

- a) Debe mencionarse en el listado de ingredientes el porcentaje exacto de edulcorante utilizado.
- b) Las menciones «con edulcorante(s)» o «con azúcar(es) y edulcorante(s)» deben acompañar a la denominación de venta.
- c) Solo se requiere que la información sobre edulcorantes esté reflejada si el producto se presenta en surtidos.

2. ¿Cuál de las siguientes competencias corresponde únicamente al Congreso de los Diputados en relación con el Gobierno?

- a) Autorizar al Gobierno para decretar el estado de alarma, excepción y sitio.
- b) Otorgar la confianza al Presidente del Gobierno mediante el procedimiento de investidura.
- c) Aprobar definitivamente los Presupuestos Generales del Estado sin intervención del Senado.

3. ¿En cuál de los siguientes supuestos el Senado puede vetar una ley aprobada por el Congreso de los Diputados de manera definitiva, impidiendo su promulgación sin ulterior trámite?

- a) En ningún caso: tras el voto del Senado, el Congreso puede levantarla por mayoría absoluta o simple, según el caso.
- b) Cuando la ley tiene rango de orgánica y el Senado lo veta por mayoría absoluta en segunda votación.
- c) Cuando se trata de una ley de competencia exclusiva del Senado prevista en la Constitución.

4. ¿Cuál de las siguientes atribuciones es exclusiva del Senado según la Constitución Española?

- a) Controlar la acción política del Gobierno mediante preguntas e interpellaciones.
- b) Autorizar la integración de comunidades autónomas en una nacionalidad histórica.
- c) Autorizar al Gobierno a adoptar medidas de intervención en una Comunidad Autónoma que haya incumplido las obligaciones constitucionales o atente gravemente al interés general de España.

Página 3 de 23

CSV (Código de Verificación Segura)	IV7QXSXLPYWIW7NVX6BIERWCY	Fecha	30/10/2025 13:42:36
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmado por	OSCAR BUENO FEITO (Secretario)		
Url de verificación	https://sede.ayto-fuenlabrada.es/verifirmav2/code/IV7QXSXLPYWIW7NVX6BIERWCY	Página	4/25



CSV (Código de Verificación Segura)	IV7QXSXZIF7C7CFNWZHWYLD6I	Fecha	30/10/2025 14:01:47
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmado por	AYUNTAMIENTO DE FUENLABRADA		
Url de verificación	https://sede.ayto-fuenlabrada.es/verifirmav2/code/IV7QXSXZIF7C7CFNWZHWYLD6I	Página	4/25





5. ¿Cuál de las siguientes garantías legales protege al Defensor del Pueblo en el ejercicio de su cargo?

- a) Goza de inviolabilidad por sus opiniones y actuaciones mientras esté en funciones.
- b) Es aforado exclusivamente ante el Tribunal Supremo por delitos cometidos durante su mandato.
- c) Solo puede ser removido a petición de la mayoría absoluta del Senado sin intervención del Congreso.

6. ¿Cuál es la principal función constitucional del Tribunal de Cuentas en relación con la Administración Pública?

- a) Fiscalizar la actividad económica del sector público y enjuiciar la responsabilidad contable derivada de la misma.
- b) Intervenir en el proceso presupuestario aprobando la suspensión de partidas incorrectas.
- c) Dirigir la política económica del Estado supervisando directamente a los ministros.

7. ¿Cuál de las siguientes materias es competencia exclusiva del Estado, según la Constitución Española, sin posibilidad de delegación o transferencia a las Comunidades Autónomas?

- a) Sanidad interior.
- b) Defensa y Fuerzas Armadas.
- c) Ordenación del territorio, urbanismo y vivienda.

8. ¿Cuál es el instrumento constitucional que permite al Estado ejercer competencias que, de ordinario, corresponden a las Comunidades Autónomas, en caso de interés general?

- a) Ley orgánica de transferencia de competencias.
- b) Ley marco, aprobada por las Cortes Generales.
- c) Leyes de armonización, previstas en el artículo 150.3.

9. En caso de conflicto positivo de competencias entre el Estado y una Comunidad Autónoma, ¿qué órgano tiene atribuida la potestad de resolverlo definitivamente?

- a) Consejo de Estado.
- b) Tribunal Supremo, mediante recurso de casación.
- c) Tribunal Constitucional mediante conflicto de competencia.

Página 4 de 23

CSV (Código de Verificación Segura)	IV7QXSXLPYWIW7NVX6BIERWCY	Fecha	30/10/2025 13:42:36
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmado por	OSCAR BUENO FEITO (Secretario)		
Url de verificación	https://sede.ayto-fuenlabrada.es/verifirmav2/code/IV7QXSXLPYWIW7NVX6BIERWCY	Página	5/25



CSV (Código de Verificación Segura)	IV7QXSXZIF7C7CFNWZHWYLD6I	Fecha	30/10/2025 14:01:47
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmado por	AYUNTAMIENTO DE FUENLABRADA		
Url de verificación	https://sede.ayto-fuenlabrada.es/verifirmav2/code/IV7QXSXZIF7C7CFNWZHWYLD6I	Página	5/25





10. ¿Cuál de las siguientes materias es competencia exclusiva de la Comunidad de Madrid, según lo dispuesto en su Estatuto de Autonomía?

- a) Sanidad pública y planificación sanitaria.
- b) Organización, régimen y funcionamiento de sus instituciones de autogobierno.
- c) Educación universitaria en todo su ciclo y régimen económico.

11. De acuerdo con el Estatuto de Autonomía de la Comunidad de Madrid, ¿en cuál de los siguientes supuestos podría la Comunidad ejercer competencias en materia de orden público?

- a) Cuando la seguridad ciudadana está en peligro por actos de terrorismo internacional.
- b) En los casos y términos previstos por una ley orgánica, para la creación de un cuerpo de policía autonómica.
- c) Siempre que lo acuerde la Asamblea por mayoría absoluta.

12. Según la Carta Europea de Autonomía Local, ¿cuál es el límite en la tutela administrativa que puede ejercer el Estado sobre los entes locales?

- a) La tutela administrativa debe orientarse exclusivamente al control de oportunidad de los actos locales.
- b) La tutela administrativa debe limitarse al control de legalidad y, en caso de tutela de oportunidad, solo puede ejercerse en situaciones y dentro de procedimientos previstos por la Constitución o la ley.
- c) El Estado puede suspender libremente a los órganos de gobierno local por motivos políticos o de gestión, cuando lo estime oportuno.

13. ¿En qué fase se produce la puesta de manifiesto del expediente para alegaciones, y cuál es el carácter jurídico de este trámite?

- a) En la fase de iniciación, siendo siempre obligatorio en cualquier procedimiento.
- b) En la fase de instrucción, de carácter preceptivo salvo en procedimientos de urgencia y simplificados.
- c) En la fase de resolución, con carácter discrecional según criterio del órgano resolutorio.

Página 5 de 23

CSV (Código de Verificación Segura)	IV7QXSXLPYWIW7NVX6BIERWCY	Fecha	30/10/2025 13:42:36
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmado por	OSCAR BUENO FEITO (Secretario)		
Url de verificación	https://sede.ayto-fuenlabrada.es/verifirmav2/code/IV7QXSXLPYWIW7NVX6BIERWCY	Página	6/25



CSV (Código de Verificación Segura)	IV7QXSXZIF7C7CFNWZHWYLD6I	Fecha	30/10/2025 14:01:47
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmado por	AYUNTAMIENTO DE FUENLABRADA		
Url de verificación	https://sede.ayto-fuenlabrada.es/verifirmav2/code/IV7QXSXZIF7C7CFNWZHWYLD6I	Página	6/25



**14. ¿En cuál de las siguientes fases puede producirse la retroacción de actuaciones, y con qué finalidad jurídica principal?**

- a) Únicamente en la fase de iniciación, para subsanar defectos de la solicitud presentada.
- b) En cualquier fase, pero solo para preservar los derechos de defensa y garantizar la validez del procedimiento.
- c) Únicamente en la fase de resolución, para adaptar la decisión administrativa al texto definitivo de la propuesta.

15. ¿Qué carácter jurídico tiene el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (PCAP) en la contratación pública y qué aspectos debe obligatoriamente recoger según la Ley de Contratos del Sector Público?

- a) Es la ley del contrato y regula condiciones jurídicas, económicas y administrativas, incluidas las causas de resolución y los criterios de adjudicación.
- b) Es un documento de carácter meramente informativo, sin efectos vinculantes para las partes, e incluye preferentemente condiciones técnicas del contrato.
- c) Es un anexo técnico alternativo que únicamente detalla cuestiones accesorias propuestas por el órgano de contratación.

16. De acuerdo con el Reglamento (UE) 528/2012 relativo a la comercialización y el uso de biocidas, los biocidas se clasifican en:

- a) Desinfectantes, conservantes, plaguicidas, otros.
- b) Desinfectantes, plaguicidas, repelentes, otros.
- c) Plaguicidas, conservantes, aglutinantes, otros.

17. De acuerdo con el Decreto 35/2005, que regula las prácticas de tatuaje, micropigmentación, y piercing:

- a) El personal aplicador de estas prácticas deberá solicitar el DNI, pasaporte o tarjeta de residencia de los usuarios verificando, en su caso, la autenticidad de los documentos o consentimientos informados firmados por sus representantes legales.
- b) El consentimiento informado de los incapaces deberá prestarse por ellos mismos, o por sus representantes legales, independientemente de la sentencia de incapacitación.
- c) La esterilización en autoclave será de 135°C, durante 5 minutos a 1 atmósfera de presión.

Página 6 de 23

CSV (Código de Verificación Segura)	IV7QXSXLPYWIW7NVX6BIERWCY	Fecha	30/10/2025 13:42:36
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmado por	OSCAR BUENO FEITO (Secretario)		
Url de verificación	https://sede.ayto-fuenlabrada.es/verifirmav2/code/IV7QXSXLPYWIW7NVX6BIERWCY	Página	7/25



CSV (Código de Verificación Segura)	IV7QXSXZIF7C7CFNWZHWYLD6I	Fecha	30/10/2025 14:01:47
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmado por	AYUNTAMIENTO DE FUENLABRADA		
Url de verificación	https://sede.ayto-fuenlabrada.es/verifirmav2/code/IV7QXSXZIF7C7CFNWZHWYLD6I	Página	7/25





18. Es FALSO que:

- a) Los zumos de fruta deben estar desprovistos de semillas y de trozos groseros de corteza, albedos y piel.
- b) Está permitida la venta de aceitunas que han perdido humedad y tersura.
- c) En el supuesto de comercialización de setas silvestres frescas, podrán presentarse al consumidor mezcla de especies.

19. Es FALSO que:

- a) Está prohibido el tratamiento de los aceites comestibles con aire.
- b) El contenido en componentes polares de aceites y grasas recalentados será inferior al 25 por 100.
- c) Los aceites comestibles podrán proceder de la nuez, anacardo y piñones.

20. En la elaboración de productos de chocolate ¿qué tipo de ingrediente comestible, con independencia de los facultativos autorizados, queda prohibido añadir?

- a) Grasas animales y sus preparados que no procedan exclusivamente de la leche.
- b) Grasas vegetales distintas a la manteca de cacao que no cumplan los criterios de equivalencia
- c) Harinas, féculas o almidones.

21. Señale la opción correcta.

- a) Las aguas preparadas pueden tener procedencia subterránea o superficial y deben ser sometidas a tratamientos fisicoquímicos autorizados, como cloración, filtración, ozonización u ósmosis inversa, y esta agua tratada es una materia prima permitida en la elaboración de bebidas refrescantes.
- b) Las aguas preparadas, al igual que las aguas de consumo público envasadas, solo permiten la adición de dióxido de carbono, prohibiendo tratamientos de desinfección química.
- c) Las bebidas refrescantes solo pueden utilizar agua mineral natural o de manantial, puesto que la normativa prohíbe el uso de aguas preparadas para evitar la doble manipulación de la materia prima.

CSV (Código de Verificación Segura)	IV7QXSXLPYWIW7NVX6BIERWCY	Fecha	30/10/2025 13:42:36
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmado por	OSCAR BUENO FEITO (Secretario)		
Url de verificación	https://sede.ayto-fuenlabrada.es/verifirmav2/code/IV7QXSXLPYWIW7NVX6BIERWCY	Página	8/25



CSV (Código de Verificación Segura)	IV7QXSXZIF7C7CFNWZHWYLD6I	Fecha	30/10/2025 14:01:47
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmado por	AYUNTAMIENTO DE FUENLABRADA		
Url de verificación	https://sede.ayto-fuenlabrada.es/verifirmav2/code/IV7QXSXZIF7C7CFNWZHWYLD6I	Página	8/25





22. Referido a una explotación para autoconsumo de huevos:

- a) Puede tener 30 gallinas de capacidad máxima, y en ningún caso, puede comercializar los animales, ni su carne, ni los huevos, ni otras producciones.
- b) El titular de la explotación se asegurará de que todas las personas que trabajan con las aves tengan una formación adecuada y suficiente.
- c) Los titulares de las explotaciones deberán llevar de manera actualizada un registro de explotación denominado libro de registro.

23. ¿Qué especies de animales de compañía son obligatoriamente objeto de identificación mediante microchip?

- a) Perros, gatos, hurones, loros y équidos.
- b) Perros, gatos, hurones, conejos y équidos.
- c) Perros, gatos, roedores, quelonios y conejos.

24. ¿Cuál de las siguientes acciones está tipificada como una Infracción Administrativa Muy Grave?

- a) Omisión de auxilio a un animal accidentado, herido, enfermo o en peligro, cuando pueda hacerse sin ningún riesgo ni para sí mismo, ni para terceros.
- b) Llevar animales atados a vehículos a motor en marcha.
- c) La organización de peleas con o entre animales o la asistencia a las mismas.

25. Con respecto a la rabia:

- a) Toda sospecha de caso de rabia humana y/o animal se considera de notificación obligatoria urgente y deberá notificarse en menos de 72 horas a las autoridades sanitarias.
- b) De modo genérico, el animal será evaluado en dos ocasiones, la primera tan pronto sea posible y la segunda al finalizar el período de observación de 14 días tras la agresión.
- c) La sensibilidad a la infección por virus rábico es muy baja en los mapaches.

26. Con respecto a la rabia:

- a) En los perros y gatos, el período de riesgo/transmisibilidad por secreción salival, se considera de 20 días.
- b) El virus puede atravesar piel intacta.
- c) Es preciso vacunar a las mascotas al menos cada dos años.

Página 8 de 23

CSV (Código de Verificación Segura)	IV7QXSXLPYWIW7NVX6BIERWCY	Fecha	30/10/2025 13:42:36
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmado por	OSCAR BUENO FEITO (Secretario)		
Url de verificación	https://sede.ayto-fuenlabrada.es/verifirmav2/code/IV7QXSXLPYWIW7NVX6BIERWCY	Página	9/25



CSV (Código de Verificación Segura)	IV7QXSXZIF7C7CFNWZHWYLD6I	Fecha	30/10/2025 14:01:47
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmado por	AYUNTAMIENTO DE FUENLABRADA		
Url de verificación	https://sede.ayto-fuenlabrada.es/verifirmav2/code/IV7QXSXZIF7C7CFNWZHWYLD6I	Página	9/25





27. ¿Cuándo las pruebas efectuadas para comprobar un criterio de seguridad alimentaria dan resultados insatisfactorios, ¿cuál es la acción inmediata obligatoria para el explotador de la empresa alimentaria?

- a) Iniciar un análisis de tendencias.
- b) Retirar o recuperar el producto o lote de productos alimenticios, conforme al Reglamento (CE) nº 178/2002.
- c) Etiquetar el producto con una advertencia sobre la necesidad de cocinado completo.

28. Señale la opción correcta:

- a) El contenido máximo de contaminantes en los alimentos debe establecerse en base al principio ALARA.
- b) Los alimentos que contengan micotoxinas o toxinas vegetales deben ser destoxificados mediante tratamientos químicos.
- c) Los productos ahumados al modo tradicional de algunos países no suponen riesgo.

29. Si un alimento está compuesto por más de un ingrediente y uno de ellos se produce a partir de un Organismo Modificado Genéticamente (OMG), ¿qué indicación específica debe figurar en la lista de ingredientes según la norma de etiquetado?

- a) Las palabras "OMG" deben aparecer en negrita al inicio de la lista de ingredientes.
- b) En la lista de ingredientes, debe figurar entre paréntesis, inmediatamente después del ingrediente en cuestión, el texto "producido a partir de [nombre del ingrediente] modificado genéticamente".
- c) Solo se requiere la indicación de que "Contiene OMG" al final de la lista, si el alimento no tiene un homólogo convencional.

30. En relación con el traslado de reses lidiadas sangradas a un matadero, si el matadero está ubicado en una comunidad autónoma diferente a donde se realizó el festejo, ¿qué autorización se requiere?

- a) No se requiere ninguna autorización adicional, siempre que el matadero esté previamente notificado.
- b) Una simple notificación a la autoridad competente de la comunidad autónoma de origen.
- c) Autorización previa de la autoridad competente de la comunidad autónoma de destino.

CSV (Código de Verificación Segura)	IV7QXSXLPYWIW7NVX6BIERWCY	Fecha	30/10/2025 13:42:36
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmado por	OSCAR BUENO FEITO (Secretario)		
Url de verificación	https://sede.ayto-fuenlabrada.es/verifirmav2/code/IV7QXSXLPYWIW7NVX6BIERWCY	Página	10/25



CSV (Código de Verificación Segura)	IV7QXSXZIF7C7CFNWZHWYLD6I	Fecha	30/10/2025 14:01:47
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmado por	AYUNTAMIENTO DE FUENLABRADA		
Url de verificación	https://sede.ayto-fuenlabrada.es/verifirmav2/code/IV7QXSXZIF7C7CFNWZHWYLD6I	Página	10/25





31. En los establecimientos de comercio al por menor, ¿qué prohibición se establece específicamente para la elaboración y el uso como materia prima en relación con los productos cárnicos?

- a) Se prohíbe el uso de carne de ungulados domésticos que no haya finalizado el periodo de maduración.
- b) Se prohíbe conservar preparados de carne de un día para otro.
- c) No se podrá elaborar carne separada mecánicamente, ni utilizarla como materia prima para los preparados de carne.

32. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones describe correctamente la condición bajo la cual se permite realizar el picado de la carne con antelación a la solicitud del comprador?

- a) La carne picada puede proceder de la parte no muscular de la línea alba.
- b) El picado podrá realizarse previamente con arreglo a las necesidades del despacho diario, no pudiendo conservarse de un día para otro.
- c) El picado podrá realizarse con antelación solo si el establecimiento está registrado como Carnicería-Salchichería.

33. El establecimiento que prepara ancas de rana debe garantizar la separación física de dos áreas clave. ¿Cuáles son estas áreas?

- a) El local de almacenamiento y el local de envasado.
- b) La sala de despiece y la sala de evisceración.
- c) El local de sacrificio, y el local donde se lleve a cabo la preparación.

34. En relación con la leche cruda destinada a la venta directa al consumidor. Además de la fecha de caducidad, ¿cuáles son las dos indicaciones obligatorias sobre el tratamiento y la conservación que deben aparecer en la etiqueta?

- a) "Producto pasteurizado por el consumidor", "Consumir antes de 48 horas" y "Conservar a una temperatura entre 0 y 4 °C".
- b) "Leche cruda: Consumir antes de 48 horas" y "Refrigerar inmediatamente tras la compra".
- c) "Leche cruda sin tratamiento térmico: Consumir únicamente tras hervir durante al menos un minuto" y "Conservar en refrigeración entre 1 y 4 °C".

CSV (Código de Verificación Segura)	IV7QXSXLPYWIW7NVX6BIERWCY	Fecha	30/10/2025 13:42:36
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmado por	OSCAR BUENO FEITO (Secretario)		
Url de verificación	https://sede.ayto-fuenlabrada.es/verifirmav2/code/IV7QXSXLPYWIW7NVX6BIERWCY	Página	11/25



CSV (Código de Verificación Segura)	IV7QXSXZIF7C7CFNWZHWYLD6I	Fecha	30/10/2025 14:01:47
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmado por	AYUNTAMIENTO DE FUENLABRADA		
Url de verificación	https://sede.ayto-fuenlabrada.es/verifirmav2/code/IV7QXSXZIF7C7CFNWZHWYLD6I	Página	11/25





35. Las peceras y/o acuarios para pescado vivo instaladas en los restaurantes, cumplirán las siguientes condiciones:

- a) Serán de uso exclusivo para el mantenimiento con vida de crustáceos y anguilas.
- b) Sólo el 10% de los animales corresponderá a crustáceos.
- c) Su capacidad no superará los 0.75 m³ de agua.

36. ¿Cuál de los siguientes es un requisito general de conservación y limpieza que deben cumplir las setas para ser comercializadas por los explotadores de empresas alimentarias?

- a) Estar debidamente lavadas para eliminar la tierra de cobertura, especialmente en el caso de setas silvestres frescas.
- b) Encontrarse desprovistas de humedad exterior anormal y exentas de artrópodos, gusanos o moluscos.
- c) Amanita ponderosa se clasifica como sospechosa y no puede venderse como seta silvestre fresca.

37. En relación con la correcta identificación de las setas, ¿qué dato específico debe relacionarse en el sistema de control de lotes, además del género y especie?

- a) La mención del nombre común, si se utiliza, con indicación del nombre de la persona responsable de la identificación de las setas.
- b) La identificación del género y especie con indicación del nombre de la persona responsable de la identificación de las setas.
- c) El registro del programa de formación micológica del personal

38. Con respecto a las resistencias antimicrobianas, es FALSO que:

- a) Las bacterias productoras de betalactamasas presentan resistencias con mayor facilidad.
- b) La resistencia de salmonella a ciprofloxacina es más elevada cuando se aísla en carne de pollo.
- c) La resistencia a los antimicrobianos sólo puede ser adquirida.

CSV (Código de Verificación Segura)	IV7QXSXLPYWIW7NVX6BIERWCY	Fecha	30/10/2025 13:42:36
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmado por	OSCAR BUENO FEITO (Secretario)		
Url de verificación	https://sede.ayto-fuenlabrada.es/verifirmav2/code/IV7QXSXLPYWIW7NVX6BIERWCY	Página	12/25



CSV (Código de Verificación Segura)	IV7QXSXZIF7C7CFNWZHWYLD6I	Fecha	30/10/2025 14:01:47
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmado por	AYUNTAMIENTO DE FUENLABRADA		
Url de verificación	https://sede.ayto-fuenlabrada.es/verifirmav2/code/IV7QXSXZIF7C7CFNWZHWYLD6I	Página	12/25





39. Según el Plan de Vigilancia y Control de Vectores de la Comunidad de Madrid

- a) Las tasas de incidencia de Zika y Chikunguya, son utilizadas como indicadores epidemiológicos.
- b) Fuenlabrada es uno de los puntos de muestreo establecidos para el control del mosquito tigre.
- c) La mosca negra es un importante vector en la transmisión de zoonosis no alimentarias.

40. Señale la opción correcta.

- a) Recoger las heces de las mascotas y no alimentar a los perros con vísceras crudas contribuye a prevenir la hidatidosis.
- b) La psitacosis no es una zoonosis.
- c) Las ranas no pueden transmitir salmonelosis.

41. Señale la opción correcta.

- a) La leishmaniasis puede transmitirse por consumo de conejos o liebres enfermos.
- b) La leishmaniasis no se transmite por contacto directo de persona a persona o de animal a persona.
- c) Los perros y los hurones son los principales reservorios de leishmania.

42. Señale la opción correcta.

- a) El periodo de actividad del flebotomo va de febrero a mayo.
- b) El flebotomo puede picar durante el día si se refugia en plantas bajas de edificios como almacenes, cobertizos y similares.
- c) La hembra del flebotomo tiene un vuelo silencioso y su alcance es mayor de 3 km.

43. Señale la opción correcta.

- a) Campylobacter puede transmitirse a través del consumo de carne de pollo poco cocinada.
- b) La anisakiosis puede prevenirse mediante congelación a -25°C durante un mínimo de 15 horas.
- c) La dosis infectiva de E. coli patogénico es baja, basta con 2 bacterias por 25 g y se destruye a temperaturas inferiores a 65°C.

Página 12 de 23

CSV (Código de Verificación Segura)	IV7QXSXLPYWIW7NVX6BIERWCY	Fecha	30/10/2025 13:42:36
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmado por	OSCAR BUENO FEITO (Secretario)		
Url de verificación	https://sede.ayto-fuenlabrada.es/verifirmav2/code/IV7QXSXLPYWIW7NVX6BIERWCY	Página	13/25



CSV (Código de Verificación Segura)	IV7QXSXZIF7C7CFNWZHWYLD6I	Fecha	30/10/2025 14:01:47
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmado por	AYUNTAMIENTO DE FUENLABRADA		
Url de verificación	https://sede.ayto-fuenlabrada.es/verifirmav2/code/IV7QXSXZIF7C7CFNWZHWYLD6I	Página	13/25



**44. Entre las funciones de Salud Pública que establece la Ley 12/2001, de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid ¿Cuál de las expuestas es incorrecta?**

- a) La promoción y mejora de la salud laboral.
- b) La promoción de la vigilancia epidemiológica únicamente en las enfermedades transmisibles.
- c) La elaboración del informe del Estado de Salud de la Población de la Comunidad de Madrid.

45. ¿Cuál es la función principal de las Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH), especialmente para el comercio minorista, en el contexto de la flexibilidad del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)?

- a) Sustituir el análisis de peligros de la empresa mediante una lista predefinida de límites críticos y medidas correctivas.
- b) Permitir que los establecimientos de comercio al por menor elaboren y transformen productos de origen animal sin necesidad de cumplir los requisitos estructurales del Anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004.
- c) Actuar como un medio satisfactorio y efectivo de aplicar sistemas de autocontrol simplificados, en particular en establecimientos de comercio minorista, restauración comercial y almacenes que no elaboran o transforman alimentos de forma compleja, basándose en planes de Prácticas Correctas de Higiene (PCH) y trazabilidad

46. ¿Qué organismo es el responsable de la coordinación general del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOA) y actúa como punto de contacto único con la Comisión Europea a efectos de los artículos 109 y 113 del Reglamento (UE) 2017/625?

- a) La Secretaría General de Recursos Agrarios y Seguridad Alimentaria del MAPA.
- b) La Comisión Nacional de Coordinación del PNCOA.
- c) La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).

47. La Ley 12/2001, de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid, establece una serie de responsabilidades para las Corporaciones Locales, entre las expuestas señale la incorrecta:

- a) Control sanitario de los cementerios y policía sanitaria mortuoria.
- b) Control sanitario de fabricación y elaboración de alimentos y bebidas.
- c) Control sanitario de edificios y lugares de vivienda y convivencia humana.

Página 13 de 23

CSV (Código de Verificación Segura)	IV7QXSXLPYWIW7NVX6BIERWCY	Fecha	30/10/2025 13:42:36
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmado por	OSCAR BUENO FEITO (Secretario)		
Url de verificación	https://sede.ayto-fuenlabrada.es/verifirmav2/code/IV7QXSXLPYWIW7NVX6BIERWCY	Página	14/25



CSV (Código de Verificación Segura)	IV7QXSXZIF7C7CFNWZHWYLD6I	Fecha	30/10/2025 14:01:47
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmado por	AYUNTAMIENTO DE FUENLABRADA		
Url de verificación	https://sede.ayto-fuenlabrada.es/verifirmav2/code/IV7QXSXZIF7C7CFNWZHWYLD6I	Página	14/25





48. En caso de que una muestra sea sometida a un segundo análisis, ensayo o diagnóstico en el contexto de un control oficial, ¿qué efecto tiene el resultado de ese segundo análisis sobre el resultado inicial?

- a) El resultado del segundo análisis, ensayo o diagnóstico, cuando se haya realizado, prevalecerá sobre el del primero
- b) El resultado inicial del laboratorio oficial siempre prevalece por haberse realizado en condiciones de mayor urgencia.
- c) El resultado del segundo análisis será solo facultativo y no vinculante para la autoridad competente.

49. ¿Qué tipo de establecimientos quedan excluidos de la obligación de inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA), aunque deba registrarse a nivel autonómico?

- a) Establecimientos de comercio al por menor (como tiendas, restaurantes, o cafeterías) que venden al detalle o sirven in situ al consumidor final o a colectividades en un ámbito local.
- b) Empresas de almacenamiento y distribución que operan en más de una Comunidad Autónoma.
- c) Establecimientos dedicados al envasado de alimentos destinados al consumo humano.

50. Además de los alimentos o productos alimenticios destinados al consumo humano, ¿qué otros objetos, por su actividad, están sujetos a la obligación de inscripción en el RGSEAA si la empresa se ubica en territorio español?

- a) Solo los aditivos alimentarios.
- b) Los materiales y objetos destinados a estar en contacto con alimentos, y los coadyuvantes tecnológicos utilizados para la elaboración de alimentos.
- c) Los productos de producción primaria destinados a la venta directa al consumidor final.

CSV (Código de Verificación Segura)	IV7QXSXLPYWIW7NVX6BIERWCY	Fecha	30/10/2025 13:42:36
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmado por	OSCAR BUENO FEITO (Secretario)		
Url de verificación	https://sede.ayto-fuenlabrada.es/verifirmav2/code/IV7QXSXLPYWIW7NVX6BIERWCY	Página	15/25



CSV (Código de Verificación Segura)	IV7QXSXZIF7C7CFNWZHWYLD6I	Fecha	30/10/2025 14:01:47
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmado por	AYUNTAMIENTO DE FUENLABRADA		
Url de verificación	https://sede.ayto-fuenlabrada.es/verifirmav2/code/IV7QXSXZIF7C7CFNWZHWYLD6I	Página	15/25





51. Si un establecimiento se dedica exclusivamente al almacenamiento o depósito de productos envasados y pertenece a una empresa que ya posee un establecimiento de producción, transformación, elaboración o envasado dentro de la misma Comunidad Autónoma, ¿cuál es su estado respecto a la inscripción en el RGSEAA

- a) Debe inscribirse de forma independiente y obtener un número de registro diferente.
- b) No será objeto de inscripción independiente, sino que figurará anotado en la inscripción del establecimiento de producción, transformación, elaboración o envasado.
- c) Debe obtener una autorización administrativa previa de la autoridad competente autonómica.

52. ¿Cuál es el nombre del sistema de alerta rápida comunitario en el que se integra el sistema nacional español y que abarca las incidencias vinculadas a piensos, alimentos destinados a consumo humano y materiales en contacto con alimentos?

- a) Sistema de Coordinación de Alertas (SCIRI-ACA)
- b) INFOSAN (International Food Safety Authorities Network).
- c) Rapid Alert Sistem for Food and Feed (RASFF).

53. Cuando un operador utiliza una guía genérica de APPCC para su actividad y realiza, además, actividades adicionales (como un proceso especial) que no están cubiertas en dicha guía, ¿cuál es su obligación según la verificación del sistema de autocontrol?

- a) Se considera automáticamente una No Conformidad Crítica (NC crítica).
- b) Solicitar inmediatamente una auditoría de la Comisión Europea para validar la guía.
- c) Debe elaborar sus propios procedimientos basados en los principios del APPCC para las actividades adicionales.

54. Si una empresa alimentaria (por ejemplo, una pequeña empresa) no puede identificar Puntos de Control Crítico (PCC), ¿con qué pueden sustituir al seguimiento de PCC en el marco de un enfoque flexible del APPCC?

- a) La aplicación de un sistema APPCC convencional en su totalidad, independientemente de la actividad.
- b) La implementación de medidas correctivas solo después de un resultado analítico desfavorable.
- c) La aplicación de prácticas higiénicas correctas (Buenas Prácticas de Higiene - BPH).

Página 15 de 23

CSV (Código de Verificación Segura)	IV7QXSXLPYWIW7NVX6BIERWCY	Fecha	30/10/2025 13:42:36
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmado por	OSCAR BUENO FEITO (Secretario)		
Url de verificación	https://sede.ayto-fuenlabrada.es/verifirmav2/code/IV7QXSXLPYWIW7NVX6BIERWCY	Página	16/25



CSV (Código de Verificación Segura)	IV7QXSXZIF7C7CFNWZHWOYLD6I	Fecha	30/10/2025 14:01:47
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmado por	AYUNTAMIENTO DE FUENLABRADA		
Url de verificación	https://sede.ayto-fuenlabrada.es/verifirmav2/code/IV7QXSXZIF7C7CFNWZHWOYLD6I	Página	16/25





55. Según el Reglamento de Ejecución (UE) n.º 931/2011, que establece requisitos específicos para los alimentos de origen animal (AOA), ¿cuál de las siguientes categorías de alimentos está explícitamente excluida de la aplicación de los requisitos detallados de trazabilidad establecidos en dicho reglamento?

- a) Los productos sin transformar y los productos transformados que sean exclusivamente de origen animal, siempre que el operador sea una microempresa.
- b) Los alimentos que contengan simultáneamente productos de origen vegetal y productos transformados de origen animal.
- c) Los productos de la pesca que se pongan en el mercado vivos, como los moluscos bivalvos, ya que se rigen únicamente por los requisitos del Reglamento (CE) n.º 853/2004.

56. En caso de que el riesgo detectado por el Sistema Nacional Coordinado de Alertas Alimentarias (SCIRI) afecte a más de una comunidad autónoma en el territorio español, ¿qué administración asume la responsabilidad de la comunicación inicial?

- a) La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, sin necesidad de consultar previamente a las CC. AA.
- b) La Administración General del Estado, previa información a las autoridades competentes de las comunidades autónomas afectadas y en coordinación con ellas.
- c) La comunidad autónoma donde se originó el riesgo, en su caso.

57. El Reglamento (UE) n.º 1169/2011 establece la obligación de indicar la cantidad de un ingrediente cuando este aparece en la denominación del alimento o se resalta en el etiquetado. No obstante, ¿en qué caso específico, recogido en el Anexo VIII, se exime de este requisito a un ingrediente que sí figure en la denominación del alimento?

- a) Cuando se trate de un ingrediente o categoría de ingredientes que, aun figurando en la denominación, la variación de su cantidad no sea esencial para caracterizar el alimento o distinguirlo de otros productos similares.
- b) Cuando el ingrediente o categoría de ingredientes utilizado constituya menos del 5% del peso del producto acabado.
- c) Cuando se trate de un ingrediente compuesto cuyas partes hayan sido listadas individualmente en el orden decreciente de peso.

CSV (Código de Verificación Segura)	IV7QXSXLPYWIW7NVX6BIERWCY	Fecha	30/10/2025 13:42:36
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmado por	OSCAR BUENO FEITO (Secretario)		
Url de verificación	https://sede.ayto-fuenlabrada.es/verifirmav2/code/IV7QXSXLPYWIW7NVX6BIERWCY	Página	17/25



CSV (Código de Verificación Segura)	IV7QXSXZIF7C7CFNWZHWYLD6I	Fecha	30/10/2025 14:01:47
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmado por	AYUNTAMIENTO DE FUENLABRADA		
Url de verificación	https://sede.ayto-fuenlabrada.es/verifirmav2/code/IV7QXSXZIF7C7CFNWZHWYLD6I	Página	17/25





58. Según el Programa 2 del PNCOPA (Auditorías del sistema de gestión de la seguridad alimentaria), ¿cuál es la frecuencia mínima de auditoría establecida para un establecimiento alimentario clasificado en la categoría de riesgo Bajo o Muy Bajo?

- a) Cada 3 años.
- b) Cada 4 años.
- c) Cada 5 años.

59. El suministro directo de alimentos preparados en locales utilizados principalmente como vivienda privada (home kitchens) está sujeto a condiciones estrictas. ¿Cuál de las siguientes actividades está prohibida para estos operadores, a excepción de que la autoridad competente lo autorice específicamente?

- a) El suministro de alimentos preparados a colectividades o en eventos.
- b) Superar los 100 kilogramos semanales en el volumen total de alimentos preparados.
- c) La preparación de comidas preparadas sometidas a un tratamiento térmico suficiente para garantizar la seguridad de estas.

60. De acuerdo con los requisitos establecidos en el artículo 30 del Real Decreto 1086/2020 ¿cuál es el requisito obligatorio que deben cumplir los operadores económicos que elaboren o sirvan comidas preparadas para colectividades (hospitales, escuelas, etc.)?

- a) Deben conservar una ración individual de como mínimo 100 g de las diferentes comidas servidas, protegidas y a una temperatura igual o inferior a 4 °C o -18 °C, durante un mínimo de siete días.
- b) Deben garantizar que la comida testigo sea recogida únicamente por el operador que realiza la elaboración, al momento de la salida del establecimiento.
- c) Están obligados a desechar las comidas testigo si el alimento recalentado no se consume inmediatamente, impidiendo su almacenamiento o posterior análisis.

CSV (Código de Verificación Segura)	IV7QXSXLPYWZIW7NVX6BIERWCY	Fecha	30/10/2025 13:42:36
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmado por	OSCAR BUENO FEITO (Secretario)		
Url de verificación	https://sede.ayto-fuenlabrada.es/verifirmav2/code/IV7QXSXLPYWZIW7NVX6BIERWCY	Página	18/25



CSV (Código de Verificación Segura)	IV7QXSXZIF7C7CFNWZHWYLD6I	Fecha	30/10/2025 14:01:47
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmado por	AYUNTAMIENTO DE FUENLABRADA		
Url de verificación	https://sede.ayto-fuenlabrada.es/verifirmav2/code/IV7QXSXZIF7C7CFNWZHWYLD6I	Página	18/25





61. Según el Capítulo XII del Anexo II del Reglamento (CE) n.º 852/2004, la formación de los manipuladores de alimentos se rige por un principio de adaptación. ¿Cuál es este principio?

- a) La formación debe ser un curso homologado por la autoridad competente y su contenido debe cubrir obligatoriamente todos los Anexos del Reglamento 852/2004.
- b) Debe garantizarse el cumplimiento de todos los requisitos de la legislación nacional relativa a los programas de formación para los trabajadores de cualquier sector alimentario.
- c) Los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.

62. Cuando las comidas preparadas se elaboran en caliente y se destinan a ser refrigeradas o congeladas para su posterior consumo, ¿cuál es el criterio obligatorio que debe aplicarse para el enfriamiento rápido de estos alimentos?

- a) El alimento debe alcanzar una temperatura central de 4°C en un plazo máximo de una hora y media desde la finalización del tratamiento térmico.
- b) La temperatura en el centro del producto deberá disminuir de 60 °C a 10 °C en menos de dos horas.
- c) El proceso debe garantizar un descenso ininterrumpido de la temperatura hasta 10°C, y no debe interrumpirse la cadena de frío, permitiéndose el enfriamiento a temperatura ambiente solo si se hace en menos de cuatro horas.

63. Según el Artículo 21 del Reglamento (UE) n.º 1169/2011, si un alimento envasado incluye una lista de ingredientes, ¿cuál es el requisito obligatorio para la presentación de las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias (enumerados en el Anexo II)?

- a) La denominación de la sustancia o producto debe destacarse mediante una composición tipográfica (por ejemplo, tipo de letra, estilo o color de fondo) que la diferencie claramente del resto de la lista de ingredientes.
- b) Deben figurar en una nota de advertencia al pie de la lista de ingredientes utilizando un tamaño de letra igual o superior a 1,2 mm.
- c) Deben indicarse obligatoriamente con la frase "Contiene..." seguida de la lista de alérgenos, pero solo cuando el producto contenga dos o más ingredientes derivados de la misma sustancia alergénica.

CSV (Código de Verificación Segura)	IV7QXSXLPYWIW7NVX6BIERWCY	Fecha	30/10/2025 13:42:36
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmado por	OSCAR BUENO FEITO (Secretario)		
Url de verificación	https://sede.ayto-fuenlabrada.es/verifirmav2/code/IV7QXSXLPYWIW7NVX6BIERWCY	Página	19/25



CSV (Código de Verificación Segura)	IV7QXSXZIF7C7CFNWZHWOYLD6I	Fecha	30/10/2025 14:01:47
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmado por	AYUNTAMIENTO DE FUENLABRADA		
Url de verificación	https://sede.ayto-fuenlabrada.es/verifirmav2/code/IV7QXSXZIF7C7CFNWZHWOYLD6I	Página	19/25





64. ¿Cuál es el principio básico que rige la fabricación y comercialización de cualquier material u objeto destinado a entrar en contacto, directa o indirectamente, con alimentos, según el Reglamento (CE) Nº 1935/2004?

- a) El material debe cumplir exclusivamente con los límites de migración global, quedando exento de límites de migración específica si se certifica la inercia organoléptica.
- b) El material debe ser completamente inerte para evitar transferir cualquier sustancia a los alimentos, independientemente de la cantidad.
- c) El material u objeto ha de ser lo suficientemente inerte para evitar la transferencia de sustancias a los alimentos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana, provocar una modificación inaceptable de la composición de los alimentos o provocar una alteración de las características organolépticas de éstos.

65. En referencia al Sistema Nacional de Información Nacional de Aguas de Consumo (SINAC), señalar la afirmación incorrecta con respecto a las siguientes expuestas:

- a) Será coordinado por la Dirección General de Salud Pública del Ministerio de Sanidad.
- b) Será de aplicación a municipios; gestores del abastecimiento; o partes del mismo; autoridades sanitarias autonómicas; Ministerio de Sanidad.
- c) La unidad de información es la zona de captación.

66. Según el Reglamento (CE) n.º 852/2004, en el contexto de las Buenas Prácticas de Higiene (BPH), ¿cuál es el ámbito de aplicación de los procedimientos de lucha contra las plagas?

- a) La aplicación de procedimientos adecuados de lucha contra las plagas es obligatoria exclusivamente en las salas donde se almacenan materias primas y productos semiacabados.
- b) Los procedimientos de lucha contra las plagas solo son obligatorios en la producción primaria (cría de animales y cultivos vegetales), quedando la fase de distribución exenta.
- c) Los procedimientos adecuados de lucha contra las plagas deben aplicarse en todas las etapas de producción, transformación y distribución de los alimentos, debiendo los productos alimenticios estar protegidos contra cualquier foco de contaminación.

CSV (Código de Verificación Segura)	IV7QXSXLPYWIW7NVX6BIERWCY	Fecha	30/10/2025 13:42:36
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmado por	OSCAR BUENO FEITO (Secretario)		
Url de verificación	https://sede.ayto-fuenlabrada.es/verifirmav2/code/IV7QXSXLPYWIW7NVX6BIERWCY	Página	20/25



CSV (Código de Verificación Segura)	IV7QXSXZIF7C7CFNWZHWYLD6I	Fecha	30/10/2025 14:01:47
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmado por	AYUNTAMIENTO DE FUENLABRADA		
Url de verificación	https://sede.ayto-fuenlabrada.es/verifirmav2/code/IV7QXSXZIF7C7CFNWZHWYLD6I	Página	20/25





67. De las siguientes instalaciones, ¿cuáles no están definidas como instalaciones con mayor probabilidad de proliferación y dispersión de Legionella ?

- a) Sistemas de agua climatizada con agitación constante y recirculación a través de chorros de alta velocidad o la inyección de aire (spas, jacuzzis, piscinas, vasos o bañeras terapéuticas, bañeras de hidromasaje, tratamientos con chorros a presión, otras).
- b) Sistemas de instalación interior de agua fría de consumo humano (tuberías, depósitos, aljibes), cisternas o depósitos móviles y agua caliente sanitaria sin circuito de retorno.
- c) Centrales humidificadoras industriales.

68. Dentro de la estructura de auditoría del Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria (SGSA) de un operador económico, ¿dónde se ubica y verifica el plan de control de plagas?

- a) Se verifica dentro de los Procedimientos basados en el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) como el único Punto de Control Crítico (PCC) asociado a peligros biológicos ambientales.
- b) El Control de plagas es un elemento específico de los Programas de Prerrequisitos (PPR) que, junto con la limpieza y desinfección y la higiene personal, forma parte de las Buenas Prácticas de Higiene (BPH) que la autoridad competente debe auditar.
- c) Se clasifica como un Peligro Químico (Residuos de Plaguicidas) y se audita en el marco del programa de control de contaminantes, no en el Programa de Auditorías de Autocontrol.

69. De acuerdo con el Artículo 11.5 del Real Decreto 742/2013, que regula el Protocolo de Autocontrol, ¿cuál de los siguientes aspectos debe contemplar dicho protocolo y estar disponible para la autoridad competente en la propia piscina?

- a) Exclusivamente los resultados del Control Inicial y Periódico, dejando fuera el Control de Rutina para evitar sobrecarga documental.
- b) El tratamiento del agua de cada vaso, el plan de control de plagas y la gestión de proveedores y servicios.
- c) El informe de la Inspección General de Sanidad de la Defensa en caso de instalaciones del Ministerio de Defensa.

Página 20 de 23

CSV (Código de Verificación Segura)	IV7QXSXLPYWIW7NVX6BIERWCY	Fecha	30/10/2025 13:42:36
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmado por	OSCAR BUENO FEITO (Secretario)		
Url de verificación	https://sede.ayto-fuenlabrada.es/verifirmav2/code/IV7QXSXLPYWIW7NVX6BIERWCY	Página	21/25



CSV (Código de Verificación Segura)	IV7QXSXZIF7C7CFNWZHWYLD6I	Fecha	30/10/2025 14:01:47
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmado por	AYUNTAMIENTO DE FUENLABRADA		
Url de verificación	https://sede.ayto-fuenlabrada.es/verifirmav2/code/IV7QXSXZIF7C7CFNWZHWYLD6I	Página	21/25





70. En el contexto de la inscripción registral en España, ¿cuál es el requisito aplicable a los vehículos o puestos de venta ambulante que comercializan alimentos?

- a) Todos los vehículos de venta ambulante que realicen actividades de producción o transformación de alimentos deben estar inscritos obligatoriamente en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA).
- b) Están completamente exentos de registro por su carácter no sedentario y provisional.
- c) Los locales ambulantes o provisionales se definen como establecimientos de comercio al por menor, quedando excluidos de la inscripción en el RGSEAA, pero deben inscribirse en los registros de las autoridades competentes de las comunidades autónomas previa comunicación o declaración responsable.

PREGUNTAS DE RESERVA

71. Cuando el titular de la piscina detecta una situación de incumplimiento (es decir, no se cumplen los valores paramétricos señalados en los anexos I, II o III), ¿cuál es la primera acción inmediata que se le exige legalmente?

- a) Investigar inmediatamente el motivo de la situación de incumplimiento, adoptar las medidas correctoras oportunas y, en su caso, las medidas preventivas para que no vuelva a ocurrir.
- b) Proceder al cierre inmediato y definitivo del vaso, reabriendo solo tras una auditoría externa que certifique la normalización de los valores.
- c) Comunicar al Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad en un plazo no superior a 24 horas y esperar la autorización para aplicar medidas correctoras.

72. En los contratos del sector público, ¿qué contenido debe incluir preceptivamente el Pliego de Prescripciones Técnicas (PPT) con base en la Ley de Contratos?

- a) Únicamente una descripción estimativa del objeto del contrato, sin fijar estándares de calidad ni condiciones técnicas.
- b) El régimen retributivo, penalidades y garantías financieras de los licitadores, sin referencia a los aspectos técnicos concretos.
- c) Las características técnicas del objeto contractual, estándares de calidad mínimos exigibles y condiciones para la prestación.

Página 21 de 23

CSV (Código de Verificación Segura)	IV7QXSXLPYWIW7NVX6BIERWCY	Fecha	30/10/2025 13:42:36
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmado por	OSCAR BUENO FEITO (Secretario)		
Url de verificación	https://sede.ayto-fuenlabrada.es/verifirmav2/code/IV7QXSXLPYWIW7NVX6BIERWCY	Página	22/25



CSV (Código de Verificación Segura)	IV7QXSXZIF7C7CFNWZHWYLD6I	Fecha	30/10/2025 14:01:47
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmado por	AYUNTAMIENTO DE FUENLABRADA		
Url de verificación	https://sede.ayto-fuenlabrada.es/verifirmav2/code/IV7QXSXZIF7C7CFNWZHWYLD6I	Página	22/25





73. Qué especie de seta, que el Código Alimentario Español consideraba comestible, fue prohibida cautelarmente, debido a estudios que relacionan su consumo con casos de rabdomiolisis?

- a) Craterellus cornucopoides
- b) Tricholoma equestre
- c) Agaricus bisporus

74. Con respecto al reglamento 853/2004 de la UE, es FALSO que:

- a) Los huevos resquebrajados no podrán destinarse a la fabricación de ovoproductos.
- b) Si el huevo líquido no se transforma inmediatamente después del cascado de los huevos, se almacenará, bien congelado o bien a una temperatura no superior a 4 °C.
- c) El contenido de los huevos no podrá obtenerse por centrifugado.

75. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones sobre la moción de censura en España es correcta?

- a) Puede ser propuesta por al menos una quinta parte de los miembros de cualquiera de las Cámaras y debe incluir un candidato a la Presidencia del Gobierno.
- b) Solo puede ser propuesta por una décima parte de los miembros del Congreso de los Diputados e incluye un candidato a la Presidencia del Gobierno.
- c) Puede ser presentada por una décima parte de los miembros de cualquiera de las Cámaras, pero no requiere la inclusión de candidato.

76. Según el Real Decreto 199/2010, ¿quién es la autoridad competente para determinar la zona de emplazamiento y otorgar la autorización específica para el ejercicio de la venta ambulante o no sedentaria en un emplazamiento concreto?

- a) Correspondrá a los ayuntamientos determinar la zona de emplazamiento, fuera de la cual no podrá ejercerse la actividad, y otorgar una autorización específica para cada emplazamiento concreto y modalidad de venta.
- b) La Consejería de Comercio de la Comunidad Autónoma, previo informe favorable de la Consejería de Sanidad.
- c) El Ministerio de Industria, Turismo y Comercio, al amparo de la competencia exclusiva del Estado sobre bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica.

CSV (Código de Verificación Segura)	IV7QXSXLPYWIW7NVX6BIERWCY	Fecha	30/10/2025 13:42:36
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmado por	OSCAR BUENO FEITO (Secretario)		
Url de verificación	https://sede.ayto-fuenlabrada.es/verifirmav2/code/IV7QXSXLPYWIW7NVX6BIERWCY	Página	23/25



CSV (Código de Verificación Segura)	IV7QXSXZIF7C7CFNWZHWYLD6I	Fecha	30/10/2025 14:01:47
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmado por	AYUNTAMIENTO DE FUENLABRADA		
Url de verificación	https://sede.ayto-fuenlabrada.es/verifirmav2/code/IV7QXSXZIF7C7CFNWZHWYLD6I	Página	23/25





77. Si el titular de una piscina susceptible detecta un incumplimiento del valor paramétrico de Legionella spp. (> 100 UFC/L), ¿cuál es la acción de gestión de riesgo obligatoria establecida por la normativa?

- a) Notificar el resultado y el plan de acción a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).
- b) En caso de constatación de incumplimiento del valor paramétrico, se cerrará el vaso y se pondrán las medidas correctoras oportunas para que no exista un riesgo para la salud de los bañistas.
- c) Mantener el vaso abierto y aumentar la frecuencia del Control de Rutina hasta que se normalicen los valores.

Página 23 de 23

CSV (Código de Verificación Segura)	IV7QXSXLPYWIW7NVX6BIERWCY	Fecha	30/10/2025 13:42:36
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmado por	OSCAR BUENO FEITO (Secretario)		
Url de verificación	https://sede.ayto-fuenlabrada.es/verifirmav2/code/IV7QXSXLPYWIW7NVX6BIERWCY	Página	24/25



CSV (Código de Verificación Segura)	IV7QXSXZIF7C7CFNWZHWYLD6I	Fecha	30/10/2025 14:01:47
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmado por	AYUNTAMIENTO DE FUENLABRADA		
Url de verificación	https://sede.ayto-fuenlabrada.es/verifirmav2/code/IV7QXSXZIF7C7CFNWZHWYLD6I	Página	24/25



**PLANTILLA RESPUESTAS EXAMEN DE CONOCIMIENTO
TÉCNICO/A MEDIO DE SALUD PÚBLICA**

1 b	39 a
2 b	40 a
3 a	41 b
4 c	42 b
5 a	43 a
6 a	44 b
7 b	45 c
8 c	46 c
9 c	47 b
10 b	48 a
11 b	49 a
12 b	50 b
13 b	51 b
14 b	52 c
15 a	53 c
16 a	54 c
17 a	55 b
18 c	56 b
19 c	57 a
20 a	58 c
21 a	59 a
22 a	60 a
23 b	61 c
24 c	62 b
25 b	63 a
26 a	64 c
27 b	65 c
28 a	66 c
29 b	67 b
30 c	68 b
31 c	69 b
32 b	70 c
33 c	71 a
34 c	72 c
35 a	73 b
36 b	74 a
37 b	75 b
38 c	76 a
	77 b

CSV (Código de Verificación Segura)	IV7QXSXLPYWZIW7NVX6BIERWCY	Fecha	30/10/2025 13:42:36
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmado por	OSCAR BUENO FEITO (Secretario)		
Url de verificación	https://sede.ayto-fuenlabrada.es/verifirmav2/code/IV7QXSXLPYWZIW7NVX6BIERWCY	Página	25/25



CSV (Código de Verificación Segura)	IV7QXSXZIF7C7CFNWZHWYLD6I	Fecha	30/10/2025 14:01:47
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza		
Firmado por	AYUNTAMIENTO DE FUENLABRADA		
Url de verificación	https://sede.ayto-fuenlabrada.es/verifirmav2/code/IV7QXSXZIF7C7CFNWZHWYLD6I	Página	25/25

