



Ayuntamiento de Alcorcón

CONCURSO-OPOSICIÓN LIBRE

1. **Indique el órgano competente para imponer sanciones por incumplimiento de la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Alcorcón:**
 - a) El Alcalde - Presidente de la Corporación.
 - b) El Concejal Delegado del Área.
 - c) **Ambos.**

2. **Indique cuál de las siguientes dependencias no es obligatorio disponer en un establecimiento de venta y servicio de alimentos:**
 - a) Zona diferencia de uso público.
 - b) **Zona de juego infantil.**
 - c) Zona de almacenamiento de alimentos.

3. **La zona de elaboración y manipulación de alimentos en un establecimiento de restauración:**
 - a) **No podrá comunicar directamente con vestuario y servicios higiénicos.**
 - b) Podrá comunicar directamente con vestuario y servicios higiénicos.
 - c) Podrá comunicar siempre y cuando se disponga de suficiente ventilación.

4. **En función de la superficie, la dotación de servicios higiénicos para uso del personal manipulador de alimentos, conforme a la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Alcorcón será:**
 - a) **Hasta 200 metros cuadrados de superficie total un inodoro y un lavabo.**
 - b) Hasta 100 metros cuadrados de superficie total un inodoro y un lavabo.
 - c) Hasta 50 metros cuadrados de superficie total un inodoro y un lavabo.

5. **¿Cómo define la OMS la salud?**
 - a) Estado en el que el ser orgánico ejerce normalmente todas sus funciones.
 - b) Condición física y psíquica en que se encuentra un organismo en un momento determinado.
 - c) **Estado de completo bienestar físico, mental y social y no solamente la ausencia de enfermedades.**

6. **Concepto de Salud Pública:**
 - a) Respuesta organizada de la sociedad dirigida a promover, mantener y proteger la salud de la Comunidad. Prevenir enfermedades, lesiones e incapacidad.
 - b) Proteger, restaurar y promover la salud.
 - c) **Ambos conceptos son correctos.**

7. ¿Cuál es la mejor definición de equidad en salud?

- a) Es el estado en el que todas las personas tienen una oportunidad justa y equitativa de alcanzar un máximo nivel de salud.
- b) La equidad es una idea de cómo debería ser el trato personal y social.
- c) Es el reconocimiento de características y condiciones personales y sociales.

8. Indique la definición de los factores determinantes de la salud:

- a) Son factores que intentan descubrir y monitorear la situación de salud de una población.
- b) Conjunto de factores tanto personales como sociales, económicos y ambientales que determinan el estado de salud de los individuos o de las poblaciones.
- c) Factores que intentan identificar el impacto que las acciones sobre la salud han tenido sobre el bienestar de la población.

9. Indique cuál de las siguientes afirmaciones es correcta:

- a) La prevención de la salud se centra en población sana.
- b) La promoción orienta sus objetivos en personas en riesgo de enfermar o ya enfermas.
- c) La promoción se centra en población sana.

10. Objetivos de la legislación alimentaria:

- a) Garantizar la protección económica de los consumidores.
- b) Garantizar la protección de la salud pública de los consumidores.
- c) Ambas son correctas.

11. En el caso de establecimientos con venta de alimentos en régimen de autoservicio mediante buffet se observará lo siguiente:

- a) Los alimentos se expondrán protegidos con medios que eviten su contaminación.
- b) Para su servicio se utilizarán medios o utensilios de madera apta para uso alimentario y de uso exclusivo para cada uno de los productos.
- c) Ninguna de las anteriores.

12. En los establecimientos que elaboran o sirven comidas a colectividades:

- a) Sólo se reservarán comidas testigo en los platos elaborados para alérgicos o intolerantes.
- b) Se reservarán comidas testigo que representen el menú o las comidas preparadas servidas a los consumidores diariamente.
- c) En ningún caso se reservarán comidas testigo.

13. La documentación de los sistemas de autocontrol basados en los principios del sistema de Análisis de Control de Peligros y Puntos de Control Críticos:

- a) En ningún caso estará a disposición de la autoridad competente.
- b) Estará a disposición del responsable del establecimiento.
- c) Estará a disposición de la autoridad competente.

14. Que se entiende por un diagrama de flujo en un APPCC:

- a) Cualquier punto, procedimiento, operación o etapa de la cadena alimentaria.
- b) Situación existente cuando un límite crítico es incumplido.

- c) Representación sistemática de la secuencia de fases llevadas a cabo en la producción o elaboración de un producto alimenticio.

15. En relación con el APPCC y según establece el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de productos alimenticios señale la respuesta correcta:

- a) Los operadores de empresa alimentaria deberán crear, aplicar y mantener un procedimiento o procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC.
 b) Es un principio del APPCC establecer y aplicar procedimientos de vigilancia efectivos en los puntos de control crítico.
 c) Ambas son correctas.

16. Según el Reglamento (CE) nº852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de productos alimenticios, no son obligaciones de los operadores de la empresa alimentaria:

- a) La supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios.
 b) La necesidad de garantizar la seguridad alimentaria a lo largo de la cadena alimentaria, exceptuando en la producción primaria.
 c) Cerciorarse que en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución de alimentos bajo su control se cumplen los requisitos de higiene.

17. Conforme al Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor señale la respuesta incorrecta:

- a) La carne picada se conservará a una temperatura igual o inferior a 2°C.
 b) Los alimentos congelados o ultracongelados se conservarán a una temperatura igual o inferior a -18°C.
 c) Los melones, sandías, piñas y papayas cortadas por la mitad o en cuartos se podrán mantener a temperatura ambiente durante un tiempo máximo de diez horas después de realizar el corte.

18. Conforme al Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, los establecimientos de comercio al por menor podrán usar huevo crudo para elaborar alimentos que:

- a) Se sometan a un tratamiento térmico donde se alcance una temperatura igual o superior a 70 °C durante dos segundos en el centro del producto.
 b) Se sometan a un tratamiento térmico donde se alcance una temperatura de 63°C durante veinte segundos en el centro del producto y se sirvan para su consumo inmediato.
 c) Ambas son correctas.

19. Conforme al Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre y en relación con las operaciones de descongelación, señale la respuesta correcta:

- a) La descongelación de los productos alimenticios deberá realizarse a temperatura ambiente.
 b) Aquellos productos que lo requieran por razones tecnológicas, debidamente justificadas, podrán descongelarse a temperatura ambiente.
 c) La descongelación no podrá realizarse en microondas o agua corriente fría, cuando los alimentos se cocinen inmediatamente después de la congelación.

20. Cómo se define en la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Alcorcón un centro de cuidado infantil:

- a) Un centro que de forma regular o esporádica acoge a niños sin estar autorizados para impartir educación infantil.
- b) Son centros destinados al recreo y esparcimiento infantil y/o celebración de fiestas infantiles.
- c) Son centros educativos para niños de 0 a 3 años autorizados para impartir educación infantil.

21. En un centro de cuidado y recreo infantil que se entiende por una zona diferenciada:

- a) Espacio destinado a una determinada finalidad en la que existe separación física de otras zonas o lugares.
- b) Espacio destinado a una determinada finalidad, sin que necesariamente exista separación con medios físicos de otras zonas o lugares.
- c) Ninguna de las anteriores definiciones es correcta.

22. Un centro de recreo y cuidado infantil dispondrá de una sala de usos múltiples:

- a) Cuando disponga de tres o más salas de estancia.
- b) Cuando disponga de dos o más salas de estancia.
- c) Siempre es obligatorio disponer de una sala de usos múltiples.

23. Los servicios higiénicos en un centro de recreo y esparcimiento infantil:

- a) Podrán ser comunes para niños y adultos.
- b) Se dispondrá de un aseo accesible, salvo en los locales que no se pueda establecer un itinerario accesible al mismo.
- c) Ambas son correctas.

24. Conforme a la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Alcorcón, un centro de estética se define como:

- a) Establecimiento en el que se realizan distintas técnicas con la finalidad de embellecer el cuerpo humano.
- b) Instituto de belleza que dispone como máximo de dos cabinas.
- c) Ninguna de las anteriores es correcta.

25. En el funcionamiento de una peluquería o establecimiento de estética señale la opción incorrecta:

- a) Queda prohibida la utilización de sólidos hemostáticos reutilizables.
- b) Los utensilios o materiales de trabajo que entren en contacto con la piel o cuero cabelludo se someterán exclusivamente a tratamientos de limpieza entre cada usuario.
- c) Las toallas, sábanas, batines y demás lencería serán de uso individualizado.

26. En los establecimientos de peluquería:

- a) Se contará de una pila de uso exclusivo para la limpieza del material y utensilios.
- b) No es necesario contar con una zona diferenciada para la preparación del material.
- c) Se podrán utilizar los lavacabezas para la limpieza del material y utensilios.

27. Conforme a la Ordenanza de Salubridad Pública de Alcorcón, en los establecimientos de estética, peluquería y gimnasios:

- a) Es obligatorio disponer en todos de un código de buenas prácticas como medio para garantizar la salubridad e higiene de las técnicas empleadas.
- b) Es voluntario disponer de un código de buenas prácticas.
- c) Es obligatorio disponer de un código de buenas prácticas en establecimientos con una superficie superior a 200 metros cuadrados.

28. ¿Qué tipo de instalaciones están reguladas por el Decreto 35/2005, de 10 de marzo de la Comunidad de Madrid?

- a) Estudios de tatuaje.
- b) Establecimientos de estética y peluquería.
- c) Ambos, estudios de tatuajes y establecimientos de estética.

29. Conforme al Decreto 35/2005, de 10 de marzo, de la Comunidad de Madrid, señale la respuesta incorrecta:

- a) Las tintas utilizadas para tatuajes o técnicas similares deberán disponer de su correspondiente registro sanitario de la Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios.
- b) El mantenimiento de los aparatos de esterilización será realizado por un servicio técnico competente, con la periodicidad recomendada por el fabricante, llevando un registro de las operaciones de mantenimiento.
- c) En los procedimientos de perforación cutánea, las joyas utilizadas serán de acero quirúrgico, oro de 14 quilates, como mínimo, o plata.

30. Conforme al Decreto 35/2005, de 10 de marzo, de la Comunidad de Madrid, señale la respuesta correcta:

- a) En el procedimiento de inscripción en relación con los aplicadores sólo se deberán aportar los datos personales y que han sido vacunados contra el tétanos.
- b) Las áreas de trabajo y preparación de material dispondrán de lavamanos y de secador de manos automático.
- c) Las prácticas referidas en el Decreto 35/2005, sólo se podrán realizar en establecimientos permanentes, quedando prohibida su práctica ambulante.

31. Que actuaciones lleva a cabo un inspector de sanidad en las empresas alimentarias

- a) Comprobar de forma visual y documental que se cumplen con las condiciones de salubridad y seguridad alimentaria en los alimentos, instalaciones y personal.
- b) Comprobar de forma visual que los alimentos estén correctamente situados.
- c) Estas empresas no son competencia de la inspección de sanidad

32. Que ocurre cuando un restaurante no pasa una inspección sanitaria

- a) Se procede a realizar una segunda inspección.
- b) El inspector levanta un acta recogiendo las anomalías detectadas para que sean subsanadas en un plazo determinado.
- c) Se procede a remitir un escrito al establecimiento.

33. Las medidas cautelares que impone el personal inspector

- a) Siempre tienen carácter sancionador.

- b) No tienen carácter sancionador.
- c) El personal inspector no puede adoptar medidas cautelares.
- 34. El personal inspector:**
- a) Tiene consideración de agente de la autoridad siempre y cuando vaya acompañado de la Policía.
- b) Nunca tiene la consideración de agente de la autoridad.
- c) Siempre tiene la consideración de agente de la autoridad.
- 35. Conforme al Real Decreto 1021/2022 el acceso de animales a los establecimientos de comercio al por menor está prohibido:**
- a) En los lugares donde se manipulen, preparen o almacenen alimentos.
- b) En lugares donde el propietario prohíba el acceso a zonas de uso exclusivo del personal.
- c) Ambas prohibiciones son correctas.
- 36. Conforme al Decreto 35/2005, de 10 de marzo, de la Comunidad de Madrid, indique que documento debe presentar un cliente antes de realizarse un tatuaje o piercing:**
- a) Documento de identidad.
- b) Consentimiento informado.
- c) Recibo de pago.
- 37. ¿Qué tipo de autorización no se requiere para operar un estudio de tatuajes y piercing?**
- a) Licencia de instalación y funcionamiento.
- b) Registro en REAC (Registro de Establecimientos de Tatuajes, Micropigmentación, "Piercing" u toras prácticas de adorno corporal) de la Comunidad de Madrid.
- c) Autorización sanitaria de la Comunidad de Madrid.
- 38. Conforme el Decreto 99/2024 de la Comunidad de Madrid en una piscina se define como lámina de agua:**
- a) Zona constituida exclusivamente por el vaso y su andén.
- b) Suma de la superficie de todos los vasos de la piscina.
- c) Zona destinada al esparcimiento de los usuarios.
- 39. Conforme el Decreto 99/2024 de la Comunidad de Madrid durante las épocas en que las piscinas no se encuentren en funcionamiento:**
- a) Los vasos deberán vaciarse.
- b) Los vasos deberán quedar cubiertos o vallados.
- c) Las dos anteriores son correctas.
- 40. Conforme el Decreto 99/2024 de la Comunidad de Madrid en las instalaciones al aire libre el acceso al vaso se realizará a través de piletas de paso obligado:**
- a) En las que existan áreas con césped, tierra o arena.
- b) En ningún caso son necesarias piletas de paso obligado.
- c) Solamente en aquellas piscinas de Comunidades de Propietarios de más de 30 vecinos.
- 41. Conforme el Decreto 99/2024 de la Comunidad de Madrid es obligatorio disponer de un control integral de plagas:**

- a) En las instalaciones que dispongan de vasos climatizados.
 - b) En las instalaciones al aire libre.
 - c) En todos los casos.
- 42. Qué establecimientos regula el Decreto 35/2005, de 10 de marzo, de la Comunidad de Madrid:**
- a) Centros de bronceado
 - b) Centros destinados a las prácticas de perforación o anillado (“piercing”) de la piel, mucosas u otros tejidos del cuerpo humano.
 - c) Establecimientos de manicura y pedicura.
- 43. Conforme el Decreto 99/2024 de la Comunidad de Madrid las piscinas deberán contar como mínimo con el siguiente personal socorrista durante la totalidad del horario de apertura:**
- a) Un socorrista hasta 300 metros cuadrados de superficie de lámina.
 - b) Dos socorristas entre 501 y 1000 metros cuadrados de superficie de lámina.
 - c) Un socorrista hasta 1000 metros cuadrados de superficie de lámina.
- 44. Según la Ley 5/2002, de 27 de junio, sobre Drogodependencias y otros Trastornos Adictivos de la Comunidad de Madrid, se entiende por trastorno adictivo:**
- a) Patrón desadaptativo de comportamiento que provoca un trastorno psíquico, físico o de ambos tipos, por abuso de sustancias o conducta determinada.
 - b) Estado psíquico, y a veces físico y social, causado por la acción recíproca entre un organismo vivo y una droga, que se caracteriza por modificaciones en el comportamiento y por otras reacciones que comprenden siempre un impulso irreprimible por consumirla en forma continuada o periódica.
 - c) Trastorno de los impulsos caracterizado por la instauración en la persona de un impulso irreprimible para consumir una droga o perpetuar una conducta.
- 45. Según la Ley 5/2002, de 27 de junio, sobre drogodependencias y otros trastornos adictivos de la Comunidad de Madrid, se entiende por deshabituación:**
- a) El proceso terapéutico orientado a la interrupción de la intoxicación producida por una sustancia exógena al organismo.
 - b) El proceso orientado al aprendizaje de habilidades que permitan al drogodependiente enfrentarse a los problemas asociados al consumo de drogas, con el objetivo final de eliminar su dependencia de las mismas.
 - c) El proceso en el que el uso combinado y coordinado de medidas médicas, sociales y educativas, ayudan a los individuos a alcanzar los más altos niveles funcionales posibles y a integrarse en la sociedad.
- 46. Según la Ley 5/2002, de 27 de junio, sobre drogodependencias y otros trastornos adictivos de la Comunidad de Madrid, queda expresamente prohibida la venta, suministro y consumo de bebidas alcohólicas, salvo que se lleve a cabo en los espacios habilitados al efecto, ¿en qué centros de los que a continuación se mencionan?:**
- a) En los centros y dependencias de la Administración de la Comunidad de Madrid.
 - b) En los locales de trabajo de las empresas de transporte público.

c) En los centros educativos de enseñanza primaria, secundaria y especial, así como de enseñanza deportiva.

47. La Administración de la Comunidad de Madrid, dentro del ámbito de sus competencias y en colaboración con las Administraciones Públicas correspondientes, así como las entidades e instituciones privadas, convenientemente acreditadas, promoverá la siguiente actuación:

- a) La atención a los drogodependientes desde las redes generales de la Comunidad de Madrid, únicamente centrado en un enfoque social.
- b) La potenciación de programas y recursos dirigidos específicamente a mujeres drogodependientes con cargas familiares no compartidas y con otros factores añadidos de riesgo.
- c) No considerar la drogodependencia, a efectos asistenciales, como una enfermedad por tener una etiología propia, ya que no equipara al drogodependiente a otros enfermos.

48. De las siguientes definiciones señale la falsa:

- a) El síndrome de abstinencia se describe como el conjunto de signos y síntomas que aparecen al dejar de consumir una sustancia a la que un sujeto es adicto.
- b) Tolerancia es el proceso que obliga a aumentar progresivamente la cantidad de sustancia consumida con el fin de mantener un determinado efecto gratificante.
- c) Obtener placer y bienestar con el uso de una sustancia se conoce como refuerzo negativo.

49. Señale la afirmación correcta en relación con los factores de riesgo y protección en prevención de adicciones:

- a) No se puede afirmar, con la evidencia científica actual, que existan factores de protección asociados al uso de drogas.
- b) La ausencia de un factor de riesgo, se considera un factor de protección.
- c) Estos factores han sido clasificados en la literatura habitualmente como: factores del individuo y sus relaciones con el entorno y factores ambientales o del contexto.

50. ¿A qué llamamos patología dual?:

- a) A la presencia de una adicción química con repercusión en la esfera mental.
- b) A la presencia de una conducta adictiva y otro trastorno mental bien de forma simultánea o secuencial a lo largo del ciclo vital.
- c) Ambas respuestas son correctas.

51. ¿Cuál de las siguientes alternativas contiene únicamente aspectos fundamentales y definitorios de la Entrevista Motivacional?:

- a) Validación, escucha, confrontación, empatía.
- b) Advertencia, consejo firme, empatía.
- c) Aceptación, colaboración, compasión, evocación.

52. Conforme el Real Decreto 191/2018 y en relación con el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos señale la respuesta correcta:

- a) Este registro tiene carácter autonómico.
- b) La inscripción en el registro excluye la plena responsabilidad del operador económico respecto del cumplimiento de la legislación alimentaria.

- c) Tiene como finalidad la protección de la salud pública y de los intereses de los consumidores.

53. Conforme el Real Decreto 191/2018 qué empresas y establecimientos alimentarios están sujetos a inscripción:

- a) Los establecimientos que exclusivamente manipulen, transformen, envasen, almacenen o sirvan alimentos para su venta o entrega in situ al consumidor final
- b) Los establecimientos de las empresas alimentarias que su actividad tenga por objeto fabricar materiales y objetos destinados a estar en contacto con alimentos.
- c) Deberán inscribirse los establecimientos que exclusivamente manipulen, transformen, envasen, almacenen o sirvan alimentos para su venta o entrega in situ al consumidor final, con o sin reparto a domicilio.

54. Conforme al Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, respecto al objeto y ámbito de aplicación:

- a) Establece la base para garantizar un alto nivel de protección de los consumidores en relación con la información alimentaria.
- b) Establece los principios generales y requisitos que rigen la información alimentaria, en particular, la transformación de alimentos.
- c) Se aplicará a todos los alimentos destinados al consumidor final, excepto los entregados por colectividades y los destinados al suministro de las colectividades.

55. Conforme al Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor:

- a) Cuando un producto se haya descongelado, se deberá informar al consumidor final.
- b) Se exigirá que las frutas y hortalizas frescas, incluidas las patatas, que no hayan sido peladas, cortadas o sometidas a tratamiento similar vayan provistas de una lista de ingredientes.
- c) Ambas son incorrectas.

56. Conforme al Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, con respecto a la información nutricional obligatoria, deberá incluir lo siguiente en el etiquetado:

- a) El valor energético.
- b) Fibra alimentaria.
- c) Polialcoholes.

57. Conforme al Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, con respecto a la información alimentaria voluntaria cumplirá los requisitos siguientes:

- a) No inducirá a error al consumidor.
- b) No será ambigua ni confusa para los consumidores, y se basará, en los datos científicos pertinentes.
- c) Ambas son correctas.

58. Conforme al Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, en cuanto a las medidas nacionales relativas a los alimentos no envasados para su venta inmediata:

- a) Será obligatoria la indicación las condiciones especiales de conservación y/o las condiciones de utilización.
 - b) Será obligatoria la indicación de la cantidad neta del alimento.
 - c) **Ambas son incorrectas.**
- 59. Conforme al Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y según el anexo II, señale las sustancias que causan alergias o intolerancias:**
- a) Cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.
 - b) **Moluscos y productos a base de moluscos.**
 - c) Jarabes de glucosa a base de cebada.
- 60. Conforme a la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Alcorcón, el control de plagas será obligatorio en:**
- a) Peluquerías, establecimientos de estética y gimnasios.
 - b) Establecimientos de elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas.
 - c) **Ambas son correctas.**
- 61. Respecto al plan de control de plagas, señale la respuesta incorrecta:**
- a) Las empresas de control de plagas deberán estar inscritas en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas (ROESB).
 - b) Un plan de control de plagas es un conjunto de medidas encaminadas a evitar la contaminación procedente de fuentes externas a las instalaciones de una empresa, como es el caso de los insectos y los roedores.
 - c) **El plan de control plagas priorizará los tratamientos químicos frente a las medidas preventivas.**
- 62. Conforme al Reglamento (CE) n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, a la hora de determinar si un alimento es nocivo para la salud se tendrá en cuenta:**
- a) Los probables efectos inmediatos y a corto y a largo plazo de ese alimento.
 - b) Los posibles efectos tóxicos acumulativos.
 - c) **Las dos anteriores afirmaciones son correctas.**
- 63. Conforme el Decreto 10/2007 de la Comunidad de Madrid, los centros de bronceado están obligados a presentar ante la Dirección General de Salud Pública una declaración:**
- a) En las que se especifiquen los aparatos de bronceado de que se dispone.
 - b) Se justifique que todo el personal que maneja los aparatos ha realizado cursos de formación.
 - c) **En la que se especifiquen los aparatos de bronceado de que se dispone y se justifique que todo el personal que maneja los aparatos ha realizado cursos de formación.**
- 64. Conforme al Real Decreto 1002/2002, de 27 de septiembre, por el que se regula la venta y utilización de aparatos de bronceado mediante radiaciones**

ultravioletas, los usuarios de aparatos de bronceado doméstico o en centros de bronceado no podrán recibir radiaciones ultravioletas con:

- a) Una longitud de onda por debajo de los 295 nm.
- b) Una longitud de onda por encima de los 295 nm.
- c) No se tiene en cuenta la longitud de onda.

65. Conforme al Real Decreto 1002/2002, de 27 de septiembre, por el que se regula la venta y utilización de aparatos de bronceado mediante radiaciones ultravioletas, queda prohibida la utilización de los aparatos de bronceado:

- a) Cuando el consumidor sea menor de 16 años.
- b) Cuando el consumidor sea menor de 18 años.
- c) Cuando el consumidor sea mayor de 65 años.

66. Conforme al Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnicos-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro, se considera un edificio prioritario:

- a) Una residencia geriátrica u otras residencias con más de 100 camas.
- b) Centro de enseñanza a partir de 700 plazas.
- c) Hoteles con más de 500 plazas de alojamiento.

67. Conforme al Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, en relación con la trazabilidad:

- a) Deberá asegurarse la trazabilidad en todas las etapas de la producción, transformación y distribución de los alimentos.
- b) Debe asegurarse la trazabilidad en las etapas de producción y transformación de los alimentos.
- c) Ninguna de las dos anteriores afirmaciones es correcta.

68. Indique de los siguientes objetivos cuál no contempla el SINAC (Sistema de Información Nacional de Agua de Consumo):

- a) Detectar y prevenir riesgos para la población derivados de la ingesta de agua contaminada.
- b) Facilitar al ciudadano información básica de las zonas de abastecimiento y la calidad del agua de consumo humano.
- c) Identificar exclusivamente en el ámbito local la calidad del agua de consumo humano y de las características de los abastecimientos.

69. Indique de la siguiente información cuál recoge el SINAC:

- a) Zonas de abastecimiento.
- b) Inspecciones sanitarias.
- c) Ambas con correctas.

70. El Artículo 1 de la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para igualdad efectiva de mujeres y hombres dice:

- a) Las personas son iguales en dignidad humana, e iguales en derechos y deberes.
- b) Las mujeres y los hombres son iguales en dignidad humana e iguales en derechos y deberes.
- c) Las personas son iguales ante la ley e iguales en derechos y deberes.

71. La Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para igualdad efectiva de mujeres y hombres tiene por objeto:

- a) Hacer efectivo el derecho de igualdad de trato y de oportunidades entre mujeres y hombres.
- b) Promover las condiciones para que la igualdad del individuo y de los grupos en que se integra sean reales y efectivas.
- c) El pleno reconocimiento de la igualdad formal ante la ley.

72. La Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para igualdad efectiva de mujeres y hombres tiene por objeto la eliminación de la discriminación de la mujer, sea cual fuere su circunstancia o condición, en cualesquiera de los ámbitos de la vida y, singularmente, en las esferas:

- a) Política, civil y laboral.
- b) Social, económica y cultural.
- c) Todas son correctas.

73. La igualdad de trato y de oportunidades entre mujeres y hombres es un principio informador del ordenamiento jurídico y, como tal:

- a) Se integrará y observará en la interpretación de las normas jurídicas.
- b) Se integrará y observará en la aplicación de las normas jurídicas.
- c) Todas son correctas

74. Conforme al Real Decreto 1021/2022, la leche cruda en un establecimiento de comercio al por menor se conservará:

- a) A temperatura ambiente.
- b) En refrigeración entre 5 y 10°C.
- c) en refrigeración entre 1 y 4°C.

75. Conforme al Real Decreto 1021/2022, se considera actividad marginal en un establecimiento de comercio al por menor:

- a) Cuando el suministro de alimentos a otros establecimientos de comercio al por menor es igual o inferior al 25% del volumen anual de alimentos comercializados.
- b) Cuando el suministro de alimentos a otros establecimientos de comercio al por menor es igual o inferior al 15% del volumen anual de alimentos comercializados.
- c) Cuando el suministro de alimentos a otros establecimientos de comercio al por menor supone una comercialización total de un máximo de 300 Kg a la semana.