HERRI ARDURALARITZAREN
EUSKAL ERAKUNDEA

BOLSAS DE TRABAJO 2009

TÉCNICOS/AS DE SALUD PÚBLICA

MODELO A

16/06/2009

Erakunde autonomiduna
Organismo Autónomo del
EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

1 LAS DIOXINAS SON

1a) Toxinas producidas por protozoos
1b) Sustancias originadas por microorganismos esporulados
1c) Compuestos persistentes originados principalmente por procesos térmicos
1d) Sustancias que se añaden a los alimentos como marcadores

2 EL BENZO (A) PIRENO ES

2a) Una dioxina
2b) Un hidrocarburo aromático policíclico
2c) Un coccidiostático empleado en avicultura
2d) Un tóxico natural

3 LAS DIOXINAS Y PCBS SE MIDEN EN LOS ALIMENTOS

3a) Mediante equivalentes tóxicos (EQT)
3b) Sólo se miden miden las dioxinas porque los PCBs no son tóxicos por ingestión
3c) Sólo se miden las PCBs en alimentos
3d) Por el halo de inhibición en placa

4 LOS PLAGUICIDAS MÁS TÓXICOS EN ALIMENTOS SON LOS

4a) Organoclorados
4b) Organofosforados
4c) Carbamatos
4d) Ditiocarbamatos

5 EN LA MAYOR PARTE DE LOS ALIMENTOS SE DETECTAN PEQUEÑAS CANTIDADES DE

5a) Mercurio
5b) Arsénico inorgánico
5c) Plomo
5d) Nitratos y nitritos

6 EL CADMIO

6a) Se encuentra en niveles muy altos en algunos alimentos
6b) Se genera a partir de ciertos tratamientos de los alimentos
6c) Se ingiere fundamentalmente a través del agua
6d) Es carcinogénico para el hombre

7 ¿CUÁL DE ESTOS ALIMENTOS TIENE MÁS POSIBILIDADES DE ESTAR CONTAMINADO POR MERCURIO?

7a) Merluza
7b) Atún
7c) Carne de vacuno mayor
7d) Verduras

8 LOS PLAGUICIDAS ORGANOFOSFORADOS

8a) Se metabolizan rápidamente
8b) Tienen escasa persistencia en el medio ambiente
8c) Son los plaguicidas más utilizados
8d) Las tres respuestas son correctas

9 EN RELACIÓN A LOS TÓXICOS NATURALES EN LOS ALIMENTOS, ¿CUAL DE ESTAS AFIRMACIONES ES CIERTA?

9a) Tienen más repercusión sanitaria que la contaminación microbiológica de los alimentos
9b) Al ser naturales, no tienen incidencia en la salud de las personas
9c) Después de los microbiológicos, son la principal causa de enfermedad por alimentos
9d) Producen más problemas de salud los aditivos alimentarios

10 EL HEXESTROL ES

10a) Un estilbeno
10b) Un tireostático
10c) Un β-agonista
10d) Un antimicrobiano

11 EL LIMITE MAXIMO PERMITIDO DE CLENBUTEROL EN HIGADO DE VACUNO ES

11a) 10 µg/g
11b) 10 mg/g
11c) 100 µg/g
11d) El clenbuterol está prohibido y por tanto no puede detectarse ningún nivel

12 ¿CUAL DE ESTAS SUSTANCIAS ESTÁN PROHIBIDAS EN ANIMALES DESTINADOS A CONSUMO HUMANO?

12a) Coccidiostatos
12b) Sulfamidas
12c) Cloranfenicol
12d) Ninguna de estas tres sustancias está prohibida, aunque existe un límite máximo

13 PARA EL ESTUDIO DE CONTAMINANTES EN LOS ALIMENTOS SE UTILIZA

13a) La IDA: Ingesta Diaria Admisible
13b) La IDT: Ingesta Diaria Tolerable
13c) La ISTP: Ingesta Semanal Tolerable Provisional
13d) Se utilizan las tres, según el tipo de contaminante estudiado

14 LOS ESTUDIOS DE DIETA TOTAL PARA CONOCER LA EXPOSICION A CONTAMINANTES A TRAVES DE LA DIETA SE REALIZA MEDIANTE

14a) Alimentos individuales
14b) Duplicación de raciones
14c) Método “Cesta de la compra”
14d) Cualquiera de los tres métodos es válido para estudios de Dieta Total

15 EL LIBRO BLANCO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA ESTABLECE COMO RESPONSABLES DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

15a) A las autoridades competentes
15b) A los gerentes de las industrias alimentarias
15c) A los fabricantes de piensos, agricultores, productores y manipuladores de alimentos
15d) A los consumidores

16 CUAL DE ESTAS POSIBLES RESPUESTAS NO ES UN PRINCIPIO DEL LIBRO BLANCO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

16a) La política de seguridad alimentaria debe basarse en los análisis y la inspección
16b) Principio de precaución
16c) Transparencia en la política de seguridad alimentaria
16d) La base de la política de seguridad alimentaria debe ser el "análisis del riesgo"

17 EL REGLAMENTO 882/2004 SOBRE CONTROLES OFICIALES EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS AFECTA

17a) A los alimentos
17b) A los alimentos y a los piensos
17c) A los alimentos, piensos y salud animal
17d) A los alimentos, piensos, salud animal y bienestar animal

18 DE ACUERDO AL REGLAMENTO 882/2004 SOBRE CONTROLES OFICIALES EN PRODUCTOS ALIMENTARIOS, ESTOS CONTROLES DEBEN SER

18a) Aleatorios y sin aviso previo
18b) Regulares y proporcionales al riesgo
18c) Los establecidos por la Comisión Europea para cada campaña bianual
18d) Ninguna de las tres respuestas anteriores es correcta

19 LAS FASES DE UNA VALORACIÓN DE RIESGOS O RISK ASSESSMENT SON

19a) La valoración del potencial cancerígeno de la sustancia y el establecimiento del riesgo relativo y atribuible por medio de estudios epidemiológicos
19b) Los ensayos de mutagénesis, carcinogénesis y teratogénesis y el posterior cálculo del riesgo de cáncer.
19c) La identificación de los peligros, estudio de la relación dosis respuesta, vías de exposición, evaluación de la exposición, caracterización del riesgo y comunicación de resultados.
19d) Balance entre la información básica de carácter científico y el estudio de posibilidades legislativas, económicas, sociales y tecnológicas que permitan adoptar una decisión final de las alternativas.

20 ¿CUÁL DE ESTAS RESPUESTAS ES FALSA?

20a) La identificación del peligro es un componente de la evaluación de riesgos alimentarios
20b) La evaluación de la exposición es un componente de la evaluación de riesgos alimentarios
20c) La verificación del riesgo es un componente de la evaluación de riesgos alimentarios
20d) La caracterización del riesgo es un componente de la evaluación de riesgos alimentarios

21 ¿CUÁL DE ESTOS ALIMENTOS CONSIDERA DE MAS RIESGO POR LA PRESENCIA DE LISTERIA MONOCYTOGENES?

21a) Pescado fresco
21b) Mayonesa
21c) Jamón cocido loncheado
21d) Verdura en conserva

22 LA PRINCIPAL ETIOLOGIA EN LAS TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS QUE SE PRODUCEN EN ELPAÍS VASCO ES

22a) *Salmonella spp*
22b) *Campylobacter jejuni*
22c) Virus
22d) *Bacillus cereus*

23 ¿CUÁL DE ESTOS GERMENES TIENE EL PERIODO DE INCUBACION MAS CORTO CUANDO PRODUCE UNA TOXIINFECCION ALIMENTARIA?

23a) *Listeria monocytogenes*
23b) *Salmonella enteritidis*
23c) *Brucella spp*
23d) *Staphylococcus aureus*

24 EN UN SISTEMA HACCP/APPCC LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SE ESTABLECEN PARA CADA

24a) Peligro
24b) Punto de Control Crítico
24c) Límite crítico
24d) Acción correctora

25 EN UN SISTEMA HACCP/APPCC, EL ANALISIS DE PELIGROS DEBE SER

25a) Sistemático: para cada peligro de cada etapa
25b) Valorando riesgo y gravedad
25c) Incluir todos los peligros: físicos, químicos y biológicos
25d) Las tres respuestas anteriores son correctas

26 LOS LIMITES CRITICOS, EN UN SISTEMA HACCP/APPCC, SE ESTABLECEN

26a) Para cada medida preventiva
26b) Para cada peligro
26c) Para cada Punto de Control Crítico
26d) Para cada vigilancia

27 LAS OBSERVACIONES O MEDIDAS PARA EVALUAR SI UN PCC SE ENCUENTRA BAJO CONTROL, SE DENOMINA

27a) Sistema de verificación
27b) Sistema de vigilancia
27c) Sistema de validación
27d) Sistema de registro

28 EN UN SISTEMA HACCP/APPCC, CUÁL DE ESTOS PLANES NO ES UN PLAN DE APOYO

28a) Plan de vigilancia
28b) Plan de limpieza
28c) Plan de formación
28d) Plan de calibración

29 DE ACUERDO A LA LEGISLACION, EN EL PAIS VASCO LOS ESTABLECIMIENTOS QUE ELABORAN PIZZAS Y PLATOS COMBINADOS PERTENECEN AL GRUPO

29a) 0
29b) I
29c) III
29d) V

30 SOLO UNA DE ESTAS FRASES, REFERIDAS A COMEDORES COLECTIVOS, ES VERDADERA

30a) Los comedores colectivos tienen prohibido abastecerse de alimentos elaborados en domicilios particulares
30b) Todos los manipuladores de alimentos deben tener un carnet de manipulador de alimentos
30c) Los comedores de los grupos 0 y I no necesitan autorización sanitaria de funcionamiento
30d) Los alimentos que requieran mantenimiento a temperatura controlada estarán siempre a temperaturas inferiores a 2ºC

31 EN EL DISEÑO DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS ES FUNDAMENTAL

31a) Presentar a la autoridad sanitaria, para su autorización previa, los planos de los locales
31b) Contar con iluminación natural suficiente
31c) Que el proyecto esté visado por un Colegio Oficial
31d) Separar los circuitos limpios y sucios

32 LOS REGLAMENTOS DE LA UNIÓN EUROPEA

32a) Se establecen para los alimentos que provienen de terceros paises
32b) Son de obligado cumplimiento en todos los paises de la UE
32c) Son de obligado cumplimiento una vez que cada Estado lo incluya en su legislación
32d) Sirven de pautas para las legislaciones de cada Estado Mmiembro

33 DE ACUERDO A LA LEGISLACIÓN EUROPEA DE ALIMENTOS, QUÉ EMPRESAS ALIMENTARIAS ESTÁN EXENTAS DE ESTABLECER SISTEMAS HACCP/APPCC

33a) Las empresas pequeñas de alimentos de origen animal
33b) Las empresas que solo almacenan y comercializan alimentos
33c) Aquellas empresas que pidan autorización expresa
33d) Ninguna empresa alimentaria está exenta

34 LAS ENCEFALOPATIAS ESPONGIFORMES DE LOS RUMIANTES ESTAN PRODUCIDAS POR

34a) Proteina-prión
34b) Adenovirus
34c) Rickettsias
34d) Borrelia

35 ¿CUÁL DE LOS SIGUIENTES ALIMENTOS ES MAS SUSCEPTIBLE DE PRODUCIR BRUCELOSIS EN LAS PERSONAS?

35a) Pescado crudo
35b) Leche cruda
35c) Vegetales crudos
35d) La brucelosis no se transmite por via alimentaria

36 ¿QUÉ DESTINO PUEDEN TENER LOS MATERIALES ESPECIFICOS DE RIESGO (MER) RELACIONADOS CON LAS ENCEFALOPATIAS ESPONGIFORMES DE LOS RUMIANTES?

36a) Transformación industrial
36b) Consumo animal, pero no para consumo humano
36c) Alimentos sometidos a tratamiento por calor, a temperaturas superiores a 80ºC
36d) Incineración

37 ¿QUÉ ACTIVIDAD DE LAS QUE APARECEN A CONTINUACIÓN NO ES UNA ACTIVIDAD DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS?

37a) Las auditorías de autocontrol
37b) El análisis de alimentos
37c) El control de piensos
37d) Las tres anteriores son actividades de control oficial

38 LAS VISITAS DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS DEBEN REALIZARSE

38a) Cuando el establecimiento esté funcionando
38b) En cualquier momento y sin previo aviso, excepto en las auditorías
38c) Siempre sin previo aviso
38d) Al menos una vez al año

39 EL REGISTRO GENERAL SANITARIO DE ALIMENTOS LO CONCEDE

39a) El Departamento de Sanidad y Consumo del Gobierno Vasco
39b) La Administración Central
39c) Las Diputaciones Forales
39d) Los ayuntamientos, excepto municipios de menos de 10.000 habitantes que lo concede la Diputación Foral correspondiente

40 UN ESTABLECIMIENTO ALIMENTARIO AUTORIZADO EN EL PAIS VASCO PARA ELABORAR PRODUCTOS CARNICOS E INSCRITO EN EL REGISTRO GENERAL SANITARIO DE ALIMENTOS, PUEDE COMERCIALIZAR SUS PRODUCTOS

40a) Sólo en el País Vasco
40b) En todo el Estado
40c) En toda la Unión Europea
40d) Sin restricciones en paises de la Organización Mundial del Comercio

41 EN UNA INTOXICACION ALIMENTARIA POR TOXINA PSP, Y QUE SE HA PRODUCIDO EN UN COMEDOR COLECTIVO, ¿QUÉ ALIMENTO RECOGERÍA PARA SU ANALISIS?

41a) Moluscos bivalvos
41b) Setas
41c) Crustáceos
41d) Conservas vegetales

42 EN GENERAL, UNA MUESTRA OFICIAL DE ALIMENTOS DEBE CONSTAR DE

42a) Un único ejemplar
42b) Dos ejemplares, para análisis inicial y contradictorio
42c) Tres ejemplares, para análisis inicial, contradictorio y dirimente
42d) Cuatro ejemplares, para análisis inicial, dirimente, contradictorio y de reserva o judicial

43 EN RELACION AL ETIQUETADO DE ALIMENTOS, SOLO UNA DE ESTAS AFIRMACIONES ES CIERTA

43a) En el etiquetado debe constar el Nº de Registro sanitario
43b) En la etiqueta de un alimento debe aparecer el nombre del fabricante
43c) Todos los alimentos deben etiquetarse con un sello oval
43d) En la etiqueta debe aparecer siempre la fecha de duración mínima o fecha de caducidad

44 EN EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS, PARA IDENTIFICAR AL ESTABLECIMIENTO, BASTARÁ CON HACER CONSTAR EL NOMBRE, RAZÓN SOCIAL O DENOMINACIÓN DEL

44a) Fabricante
44b) Envasador
44c) Vendedor
44d) Cualquiera de las tres respuestas anteriores es correcta

45 ¿CUÁL DE LOS SIGUIENTES ORGANISMOS TIENE ENTRE SUS OBJETIVOS PRINCIPALES LA EVALUACIÓN DEL EFECTO CANCERÍGENO DE AGENTES QUÍMICOS?

45a) El Ministerio de Sanidad y Consumo
45b) La UNESCO
45c) La IARC
45d) La JEMRA (FAO/OMS)

46 PREVENIR RIESGOS BIOLOGICOS, FISICOS O QUIMICOS RESPECTO A LA SALUD DEL HOMBRE SON ACCIONES DE

46a) Promoción de la Salud
46b) La política asistencial sanitaria
46c) Protección de la Salud
46d) Las tres respuestas son correctas

47 LAS ACTIVIDADES DIRIGIDAS AL FOMENTO DE LA SALUD Y PREVENCION DE LA ENFERMEDAD ESTAN INCLUIDAS EN

47a) Promoción de la Salud
47b) Protección de la Salud
47c) Promoción y Protección de la Salud
47d) Gestión del riesgo

48 EL PLAN DE SALUD DE EUSKADI ES

48a) El presupuesto económico quinquenal para atender las necesidades sanitarias de los ciudadanos de Euskadi
48b) El instrumento superior de planificación y programación del sistema sanitario
48c) El plan de gestión y económico del Departamento de Sanidad y Osakidetza
48d) El conjunto de normas jurídicas que regulan todo el sistema sanitario de Euskadi

49 LAS ACTIVIDADES DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS SON COMPETENCIA

49a) De la Unión Europea
49b) De la Administración Central
49c) Del Gobierno Vasco
49d) La competencia es compartida por los tres

50 AFIRMACIÓN CORRECTA CON RESPECTO AL CLORO COMO DESINFECTANTE PARA LAS AGUAS DE CONSUMO HUMANO

50a) El ácido hipocloroso es la forma disponible más eficaz.
50b) Su acción desinfectante es más eficaz en medio alcalino.
50c) Oxida mal el hierro y el manganeso.
50d) Se necesitan 0,5 partes de cloro por 1 de nitritos para la destrucción de estos últimos.

51 CON RESPECTO A LA FLUORACIÓN DE LAS AGUAS DE CONSUMO HUMANO EN LA CAPV

51a) En ningún caso la concentración de flúor en el agua debe superar 1,2 mg/l.
51b) Solo están obligadas a fluorar sus aguas las plantas que abastecen a más de 75.000 habitantes.
51c) Solo se admite el uso del fluoruro sódico.
51d) Ninguna de las anteriores respuestas es correcta.

52 COMO PARÁMETRO INDICADOR EN AGUAS DE CONSUMO HUMANO EL NÚMERO DE UNIDADES FORMADORAS DE COLONIAS PERMITIDO EN 100 ML PARA BACTERIAS COLIFORMES, EN EL REAL DECRETO 140/2003, ES DE

52a) 0
52b) 1
52c) 5
52d) 10

53 ¿CUÁL DE LOS SIGUIENTES PARÁMETROS NO SE INCLUYE EN UN ANÁLISIS DE CONTROL DE CALIDAD DEL AGUA EN EL GRIFO DEL CONSUMIDOR?

53a) Bacterias coliformes.
53b) E. Coli.
53c) Amonio.
53d) Nitrito

54 ¿CUÁL DE LAS SIGUIENTES DETERMINACIONES NO SE INCLUYE EN UN ANÁLISIS DE LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE AGUAS DE CONSUMO HUMANO?

54a) Turbidez.
54b) pH.
54c) Olor.
54d) Sabor.

55 SEGÚN EL REAL DECRETO 140/2003, A PARTIR DEL 1-1-2009 EL VALOR MÁXIMO DE LA SUMA DE TRIHALOMETANOS EN LAS AGUAS DE CONSUMO HUMANO ESTA FIJADO EN

55a) 50 µg/l
55b) 100 µg/l
55c) 200 µg/l
55d) 250 µg/l

56 EL DECRETO 178/2002, POR EL QUE SE REGULA EL SISTEMA DE CONTROL, VIGILANCIA E INFORMACIÓN DE LA CALIDAD DE LAS AGUAS DE CONSUMO PUBLICO EN LA CAPV

56a) Crea el Sistema de Información de las Aguas de Consumo Público de la Comunidad Autónoma del País Vasco (EKUIS).
56b) Establece las bases del Sistema de Información Nacional de Agua de Consumo (SINAC).
56c) Establece los requisitos de fluoración de las aguas de consumo en la CAPV.
56d) Las respuestas a) y c) son correctas.

57 EL DECRETO 178/2002, POR EL QUE SE REGULA EL SISTEMA DE CONTROL, VIGILANCIA E INFORMACIÓN DE LA CALIDAD DE LAS AGUAS DE CONSUMO PUBLICO EN LA CAPV ESTABLECE QUE

57a) Los Centros Comarcales de Salud Pública estarán integrados en las Unidades de Control y Vigilancia.
57b) Todos los sistemas de abastecimiento de aguas de consumo público deben disponer de Unidades de Control y Vigilancia, propias o concertadas.
57c) Las Unidades de Control y Vigilancia enviarán la información sobre la calidad de las aguas al SINAC (Sistema de Información de Agua de Consumo).
57d) Si la Unidad de Control y Vigilancia está integrada en el SINAC no es necesario que declare la información al EKUIS (Sistema de Información de la Aguas de Consumo Público de la CAPV)

58 EL MUESTREO EN PLAYAS O ZONAS DE BAÑO INTERIORES QUE TIENE COMO OBJETIVO CONOCER SUS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS SE REALIZA

58a) En zonas con 1m de profundidad a 30 cm de la superficie.
58b) En zonas con 1m de profundidad en la superficie.
58c) En zonas de baja afluencia de bañistas de forma que no interfieran en la toma y características de la muestra.
58d) Se deben cumplir simultáneamente las condiciones las condiciones “b” y “c”.

59 EL REAL DECRETO 1341/2007 SOBRE LA GESTIÓN DE LA CALIDAD DE LAS AGUAS DE BAÑO ESTABLECE COMO PARÁMETROS OBLIGATORIOS PARA LA EVALUACIÓN ANUAL.

59a) *Escherichia Coli* y *Salmonella*.
59b) *Escherichia Coli* y Enterococos intestinales.
59c) Salmonella y coliformes totales.
59d) Coliformes totales y enterovirus.

60 EL REAL DECRETO 1341/2007 SOBRE LA GESTIÓN DE LA CALIDAD DE LAS AGUAS DE BAÑO EN RELACIÓN CON LA FRECUENCIA DE MUESTREO ESTABLECE QUE, SALVO LOS CASOS ESPECIALES, SE REALICEN

60a) Al menos 12 muestreos anuales.
60b) Al menos un muestreo semanal dentro de la temporada de baño
60c) Un muestreo inicial previo a la temporada de baño y al menos 8 muestreos dentro de esta.
60d) Ninguna de las anteriores respuestas es correcta.

61 EL DECRETO 32/2003 QUE ESTABLECE EL REGLAMENTO SANITARIO DE PISCINAS DE USO PÚBLICO REGULA

61a) Todas las piscinas recreativas y de uso terapéutico sin excepción.
61b) Todas las piscinas salvo las unifamiliares.
61c) Las piscinas de uso colectivo, excepto las unifamiliares y las pertenecientes a comunidades de hasta 20 viviendas y los vasos que se vacían después de cada uso.
61d) Únicamente las piscinas recreativas ubicadas en instalaciones públicas.

62 LA FILTRACIÓN Y DESINFECCIÓN DEL AGUA DE UNA PISCINA

62a) No es obligatoria salvo que el agua de aporte tenga una turbidez significativa.
62b) Se realizará preferentemente con filtros lentos.
62c) Deberá realizarse de forma continua al menos durante todo el tiempo en que la piscina se encuentre abierta al público.
62d) Se puede omitir cuando el nivel de cloro libre residual superior a 1,2 mg/l.

63 CUANDO SE AÑADE HIPOCLORITO PARA TRATAR EL AGUA DE UNA PISCINA, EL PARÁMETRO RELACIONADO MÁS DIRECTAMENTE CON SU CAPACIDAD DE DESINFECCIÓN ES

63a) La concentración de organismos patógenos del agua de red, y particularmente de *Escherichia Coli*.
63b) La conductividad del agua del vaso, por lo que suele ser habitual la adición de pequeñas cantidades de sal.
63c) El caudal de agua de renovación, por lo que suele establecerse en un mínimo de la cuarta parte del volumen del vaso.
63d) El pH del agua del vaso, por lo que suele ser habitual la adición de pequeñas cantidades de ácido clorhídrico.

64 LA ENTRADA DE AGUA DE RED A UN VASO DE PISCINA

64a) No es necesaria durante el periodo de funcionamiento de la misma, solo es necesario asegurarse de que la recirculación es del 5% de su volumen de agua total.
64b) Debe asegurarse la renovación de, al menos, el 50% del volumen total de la piscina durante el funcionamiento diario.
64c) Debe asegurar la renovación de, al menos, el 5% del volumen total de la piscina durante el funcionamiento diario.
64d) Evita el gasto de energía relacionado con el calentamiento del agua reciclada.

65 CUALQUIER SISTEMA DE TRATAMIENTO DE AGUA DE UNA PISCINA

65a) Debe garantizar una capacidad desinfectante residual que no sea irritante para los ojos, piel y mucosas de los usuarios.
65b) Debe asegurar la ausencia de un agente desinfectante residual, para evitar posibles intoxicaciones en los usuarios.
65c) Debe asegurar una conductividad del agua de 100 µS/cm.
65d) Debe aumentar la capacidad oxidante del agua (al permanganato) en mas de 4 mg de O_2 por litro.

66 LA SEPARACIÓN Y RECOGIDA SELECTIVA DE DIFERENTES RESIDUOS DOMÉSTICOS TIENE COMO OBJETIVOS (ENTRE OTROS)

66a) Disminuir la producción de residuos reciclables.
66b) Reciclaje de determinados materiales y retirada de productos peligrosos para su adecuada gestión.
66c) Facilitar la valorización energética de los residuos.
66d) Ninguna de las anteriores respuestas es correcta

67 LA INCINERACIÓN DE RESIDUOS

67a) En la actual normativa de la CAPV no hay algún tipo de residuo que obligatoriamente deba enviarse a incinerar.
67b) Es recomendable para los residuos peligrosos.
67c) En el caso de tratarse de residuos sanitarios se permite solo para los del Grupo I (urbanos o municipales).
67d) Todas las respuestas anteriores son incorrectas.

68 LAS VACUNAS RESIDUALES CON AGENTES VIVOS O ATENUADOS

68a) Están englobadas en el Grupo III de los residuos sanitarios según lo establecido en el Decreto 76/2002.
68b) Deberán tratarse exclusivamente por incineración.
68c) Pueden llevar una gestión distinta a la incineración.
68d) Se gestionarán junto con los residuos del Grupo III (residuos de naturaleza química y otros residuos regulados por normativas específicas).

69 LA GESTIÓN EXTRACENTRO DE LOS RESIDUOS SANITARIOS

69a) Previo informe del Departamento de Ordenación del Territorio y Medio Ambiente será autorizada por el Departamento de Sanidad y Consumo.
69b) Requiere autorización por el Departamento de Ordenación del Territorio y Medio Ambiente, con informe sanitario previo.
69c) Es preceptiva para los grandes centros sanitarios con mas de 1000 camas.
69d) Ninguna respuesta de las anteriores es correcta.

70 LOS PRODUCTORES DE RESIDUOS SANITARIOS

70a) Están obligados a presentar al Departamento de Sanidad y Consumo un Plan de Gestión de los mismos para su aprobación.
70b) No están obligados a presentar el Plan de Gestión cuando generen menos de 1000 kg/mes.
70c) Deben presentar una memoria anual al Departamento de Sanidad y Consumo.
70d) Todas las respuestas anteriores son correctas

71 TITULARIDAD DE LOS RESIDUOS SANITARIOS

71a) El gestor final nunca es titular de los residuos.
71b) La titularidad originaria se atribuye al productor.
71c) No se puede considerar titulares a los poseedores que justifiquen su adquisición según lo establecido en el Decreto 76/2002 por el que se regulan las condiciones para la gestión de los residuos sanitarios en la CAPV.
71d) El productor de residuos sanitarios nunca deja de ser titular de los mismos.

72 PAÑALES, VENDAJES Y GASAS SE INCLUYEN ENTRE LOS RESIDUOS

72a) Infecciosos.
72b) Sanitarios específicos.
72c) Urbanos o municipales
72d) Regulados por normativas específicas.

73 CON RESPECTO AL OZONO TROPOSFÉRICO ¿CUÁL DE LAS SIGUIENTES AFIRMACIONES ES CORRECTA?

73a) Forma la denominada "capa de ozono" que nos protege de la radiación ultravioleta.
73b) Se trata de un contaminante primario emitido fundamentalmente en los procesos de combustión.
73c) Se trata de un contaminante secundario que se genera por reacciones entre los óxidos de nitrógeno y los compuestos orgánicos volátiles.
73d) Las respuestas a) y c) son correctas.

74 EN RELACIÓN CON LA CONTAMINACIÓN POR PARTÍCULAS ¿CUAL DE LAS SIGUIENTES AFIRMACIONES ES CORRECTA?

74a) La concentración de partículas de corte 2,5 μm ($PM_{2,5}$) es mejor indicador de efectos en salud que la concentración de partículas de corte 10 μm (PM_{10}).
74b) El nivel de seguridad por debajo del cual no se manifiestan efectos en salud es de 20 $\mu g/Nm^3$ para las partículas de corte 10 μm (PM_{10}). .
74c) Aún no hay estudios epidemiológicos que relacionen la contaminación por partículas con efectos en salud.
74d) Ninguna de las anteriores respuestas es correcta.

75 CON RESPECTO A LA CONTAMINACIÓN POR ÓXIDOS DE NITRÓGENO

75a) Se trata de contaminantes secundarios derivados principalmente de la contaminación automovilística.
75b) No tienen un papel relevante en la contaminación por ozono.
75c) Los principales focos generadores de la contaminación por óxidos de nitrógeno son los procesos de combustión.
75d) Las respuestas a) y c) son correctas.

76 LA CONTAMINACIÓN ATMOSFÉRICA POR METALES PESADOS

76a) Los metales pesados se están controlando "on line" en todos sensores de carácter urbano existentes en las capitales de la CAPV, con información diaria a la ciudadanía.
76b) Solo se han establecido límites tolerables para el mercurio.
76c) El Real Decreto 1073/2002 establece valores límite para el plomo.
76d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

77 ¿CUÁL DE LAS SIGUIENTES AFIRMACIONES ES VERDADERA EN RELACIÓN CON EL SO_2?

77a) No presenta grupos de riesgo destacables en cuanto a sus efectos en salud.
77b) Su mecanismo de acción en el organismo humano suele ir asociado al de las partículas.
77c) No se ha establecido un umbral horario para la protección de la salud.
77d) Por su pequeña solubilidad es inspirado y espirado sin que prácticamente se absorba.

78 LA EXPOSICIÓN A PARTÍCULAS COMO CONTAMINANTE DEL AIRE

78a) Se ha asociado con un incremento en la morbilidad relacionada con enfermedades respiratorias.
78b) Se ha asociado con un aumento de la mortalidad pero no con aumento de la morbilidad por causas respiratorias.
78c) No se ha asociado con aumentos en la mortalidad ni en la morbilidad.
78d) Ninguna de las anteriores respuestas es correcta.

79 SEGÚN EL DECRETO 257/2004 POR EL QUE SE CREA EL REGISTRO OFICIAL DE EMPRESAS Y SERVICIOS BIOCIDAS DEL PAÍS VASCO, NO TIENEN QUE INSCRIBIRSE EN ESTE

79a) Las empresas denominadas de tratamientos DDD (desinfección, desinsectación y desratización).
79b) Las empresas que almacenan o fabrican productos químicos para tratamientos contra la *Legionella*.
79c) Las cooperativas agrícolas que comercializan fitosanitarios.
79d) Las empresas que venden productos químicos de uso profesional para tratamientos DDD.

80 ¿CUALES DE LOS SIGUIENTES PRODUCTOS QUEDAN FUERA DEL ÁMBITO DE APLICACIÓN DEL REAL DECRETO 1054/2002 POR EL QUE SE REGULA EL PROCESO DE EVALUACIÓN PARA EL REGISTRO, AUTORIZACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE BIOCIDAS?

80a) Desinfectantes para agua potable.
80b) Conservantes para productos envasados.
80c) Productos fitosanitarios.
80d) Alguicidas.

81 LOS PRODUCTOS PARA DESINSECTACIÓN

81a) Es obligatoria su inscripción en el Registro Oficial de Biocidas del Ministerio de Sanidad y Consumo.
81b) No están incluidos en el ámbito de aplicación del RD 1054/2002 por el que se regula el proceso de evaluación para el registro, autorización y comercialización de biocidas.
81c) No se precisa de una capacitación específica para su aplicación en tratamientos a terceros salvo que se trate de productos nocivos o tóxicos.
81d) Las respuestas a) y c) son correctas.

82 EL REGLAMENTO (CE) Nº 1907/2006 (REACH) RELATIVO AL REGISTRO, EVALUACIÓN, AUTORIZACIÓN Y RESTRICCIÓN DE SUSTANCIAS Y PREPARADOS QUÍMICOS (INDICAR LO QUE NO ES CORRECTO)

82a) Trata de garantizar un alto grado de protección de la salud humana y del medio ambiente.
82b) Se aplica a sustancias y preparados químicos con algunas excepciones.
82c) Se basa en el principio de precaución. Corresponde a los fabricantes, importadores y usuarios intermedios garantizar que solo fabrican, comercializan o usan sustancias que no afectan negativamente a la salud humana o al medio ambiente.
82d) Se aplica también a las sustancias radiactivas y los residuos de tipo químico.

83 ¿CUÁL DE LAS SIGUIENTES RUTAS DE EXPOSICIÓN NO SE UTILIZA EN EL CÁLCULO DE LA EXPOSICIÓN A CONTAMINANTES PRESENTES EN SUELOS DE ÁREAS DE JUEGO INFANTILES?

83a) Ingestión de suelo.
83b) Inhalación de partículas
83c) Consumo de vegetales.
83d) Contacto dérmico.

84 EN RELACIÓN CON LOS SUELOS CONTAMINADOS, EL NIVEL DE REFERENCIA VIE-B

84a) Marca el límite inferior de la aceptabilidad del riesgo.
84b) Representa el límite superior de la aceptabilidad del riesgo.
84c) Indica la concentración de una sustancia en el suelo por encima de la cual el suelo está alterado y existe la posibilidad de que esté contaminado.
84d) Indica la concentración de una sustancia en el suelo por encima de la cual el suelo puede declararse contaminado sin necesidad de realizar un análisis de riesgos.

85 EN LA GUÍA DE ACTUACIÓN EN SUELOS CONTAMINADOS PROPUESTA POR EL DEPARTAMENTO DE ORDENACIÓN DEL TERRITORIO Y MEDIO AMBIENTE DEL GOBIERNO VASCO ¿EN CUAL DE LOS SIGUIENTES ESCENARIOS SE PROPONEN LOS VALORES DE VIE-B MAS RESTRICTIVOS PARA LA PROTECCIÓN DE LA SALUD?

85a) Industrial/comercial.
85b) Residencial.
85c) Áreas de juego infantil.
85d) Parque público.

86 EN RELACIÓN CON LA LEGIONELOSIS

86a) Se trata de una enfermedad vírica no contagiosa de persona a persona y que se contrae por la inhalación de aerosoles de agua contaminada.
86b) Se trata de una enfermedad bacteriana que se contrae principalmente por la ingestión de agua contaminada.
86c) No es una enfermedad de declaración obligatoria a pesar de lo cual se lleva un control estricto de todos los casos que se producen.
86d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

87 EL REAL DECRETO 865/2003, DE 4 DE JULIO, POR EL QUE SE ESTABLECEN LOS CRITERIOS HIGIÉNICO-SANITARIOS PARA LA PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA LEGIONELOSIS EN SU ÁMBITO DE APLICACIÓN NO ABARCA A

87a) Fuentes ornamentales en lugares públicos.
87b) Torres de refrigeración.
87c) Los circuitos de agua fría de polideportivos e instalaciones análogas.
87d) Los circuitos de agua caliente de las viviendas.

88 EN RELACIÓN A LAS INSTALACIONES SOMETIDAS AL REAL DECRETO 865/2003, DE 4 DE JULIO, POR EL QUE SE ESTABLECEN LOS CRITERIOS HIGIÉNICO-SANITARIOS PARA LA PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA LEGIONELOSIS

88a) Sanidad se encargará de llevar a cabo el autocontrol de las mismas.
88b) Sus titulares deberán responsabilizarse de su correcto funcionamiento para que no representen un riesgo para la salud pública.
88c) Las empresas contratadas para su mantenimiento deben realizar tratamientos de choque mensuales como mínimo.
88d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

89 SEGÚN LO ESTABLECIDO EN EL DECRETO 202/2004 POR EL QUE SE APRUEBA EL REGLAMENTO DE SANIDAD MORTUORIA DE LA CAPV

89a) Los cadáveres de personas cuya causa de defunción represente un riesgo sanitario tanto de tipo profesional para el personal funerario como para el conjunto de la población, según normas y criterios fijados por la Administración Pública deben ser inhumados en cementerios autorizados.
89b) Los cadáveres de personas que estén contaminados bien por la presencia de sustancias, isótopos o productos radiactivos o bien representen riesgo sanitario por contaminación radiactiva deben ser incinerados en instalaciones debidamente autorizadas.
89c) Cualquier cadáver sin distinción podrá ser inhumado o incinerado en instalaciones autorizadas a criterio de los familiares.
89d) Ninguna de las anteriores respuestas es correcta.

90 SEGÚN LO ESTABLECIDO EN EL DECRETO 202/2004 POR EL QUE SE APRUEBA EL REGLAMENTO DE SANIDAD MORTUORIA DE LA CAPV

90a) Con carácter general ningún cadáver podrá ser exhumado antes de los 2 años de la inhumación.
90b) Los cadáveres del Grupo II requieren féretro especial de traslado.
90c) Para el traslado internacional de cadáveres se necesitan féretros especiales, no así para el traslado entre Comunidades Autónomas
90d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

91 EN EL PROCESO DE AUTORIZACIÓN PARA EL DESARROLLO DE UNA ACTIVIDAD INDUSTRIAL ¿EN CUAL DE LAS SIGUIENTES TRAMITACIONES NO INTERVIENE EL DEPARTAMENTO DE SANIDAD?

91a) Tramitación para la concesión de la licencia de actividad municipal.
91b) Inscripción en el Registro de productores de residuos.
91c) Autorización para la captación de agua de un pozo para su uso en las instalaciones.
91d) Registro de las torres de refrigeración de las instalaciones.

92 EN RELACIÓN CON LA NORMATIVA RELATIVA A LA PROTECCIÓN SANITARIA FRENTE A LA EXPOSICIÓN A LOS CAMPOS ELECTROMAGNÉTICOS PRODUCIDOS POR LAS ESTACIONES BASE DE TELEFONÍA MÓVIL

92a) No hay normativa de aplicación, sólo existen los criterios establecidos en la Recomendación del Consejo de Ministros de Sanidad de la Unión Europea, de 12 de julio de 1999.
92b) Es de aplicación el Real Decreto 1066/2001, que aprueba el Reglamento que establece condiciones de protección del dominio público radioeléctrico, restricciones a las emisiones radioeléctricas y medidas de protección sanitaria frente a emisiones radioeléctricas.
92c) Hay que aplicar el Real Decreto 35/2008 que modifica el Reglamento sobre instalaciones nucleares y radiactivas.
92d) Es de aplicación la Directiva 2006/25/CE sobre riesgos derivados de las radiaciones ópticas artificiales.

93 ENTRE LOS GRUPOS PREVISTOS EN EL PLAN TERRITORIAL DE PROTECCIÓN CIVIL DE EUSKADI SE ENCUENTRA EL GRUPO DE APOYO TÉCNICO ¿CUALES DE LAS SIGUIENTES FUNCIONES SON RESPONSABILIDAD DE DICHO GRUPO?

93a) Controlar, reducir o neutralizar los efectos del siniestro o la causa del riesgo.
93b) Asesorar sobre medidas correctoras y de reparación para hacer frente a los riesgos, controlar las causas que los producen o aminorar sus consecuencias y rehabilitar los servicios esenciales afectados.
93c) Garantizar la seguridad ciudadana.
93d) Apoyar las operaciones y atender a la población aislada, completando los sistemas de transmisiones existentes con el uso de unidades móviles u otros sistemas.

94 ENTRE LOS GRUPOS PREVISTOS EN EL PLAN TERRITORIAL DE PROTECCIÓN CIVIL DE EUSKADI ¿EN CUALES PARTICIPA EL DEPARTAMENTO DE SANIDAD?

94a) Grupo sanitario y grupo de intervención.
94b) Grupo sanitario y grupo de seguridad.
94c) Grupo sanitario y grupo logístico.
94d) Grupo sanitario y grupo de apoyo técnico.

95 EN RELACIÓN CON LA CONCESIÓN DE LICENCIAS A LAS ACTIVIDADES CLASIFICADAS (ANTES DENOMINADAS ACTIVIDADES MINP - MOLESTAS, INSALUBRES, NOCIVAS Y PELIGROSAS

95a) La licencia de actividad la concede el Departamento de Medio Ambiente y posteriormente se emite un informe sanitario.
95b) El Ayuntamiento solo en el caso de que prevea que la actividad clasificada tenga un fuerte impacto ambiental solicita informes a los departamentos de Medio Ambiente y Sanidad.
95c) El Ayuntamiento, antes de conceder la licencia de actividad necesita disponer de un informe sanitario y otro ambiental, que son preceptivos y vinculantes.
95d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

96 ¿CÚAL DE LOS SIGUIENTES ORGANISMOS TIENE OBLIGACIÓN DE DECLARAR SUS FICHEROS DE DATOS DE CARÁCTER PERSONAL A LA AGENCIA VASCA DE PROTECCIÒN DE DATOS?

96a) Las administraciones locales del ámbito territorial de la Comunidad Autónoma del País Vasco,
96b) El Parlamlento Vasco
96c) El Consejo de Relaciones laborales.
96d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

97 ¿CUÁL DE LAS SIGUIENTES NO ES UNA FUNCIÓN DE LA AGENCIA VASCA DE PROTECCIÓN DE DATOS?

97a) Informar, con carácter preceptivo, los proyectos de disposiciones generales que desarrollen esta ley.
97b) Emitir las autorizaciones previstas en las leyes y reglamentos.
97c) Mantener un registro de los ficheros de datos de carácter personal declarados por cualquier persona física o jurídica domiciliada en la Comunidad Autónoma del País Vasco.
97d) Proporcionar información a las personas acerca de sus derechos en materia de tratamiento de los datos de carácter personal.

98 ¿CUÁL DE LOS SIGUIENTES NO ES UN PRINCIPIO GENERAL QUE DEBE REGIR Y ORIENTAR LA ACTUACIÓN DE LOS PODERES PÚBLICOS VASCOS EN MATERIA DE IGUALDAD DE MUJERES Y HOMBRES?

98a) Igualdad de trato.
98b) Igualdad de oportunidades.
98c) Acción positiva.
98d) Discriminación a favor de la mujer.

99 ¿A QUÉ PRINCIPIO CORRESPONDE LA SIGUIENTE DEFINICIÓN?: LA CONSIDERACIÓN SISTEMÁTICA DE LAS DIFERENTES SITUACIONES, CONDICIONES, ASPIRACIONES Y NECESIDADES DE MUJERES Y HOMBRES, INCORPORANDO OBJETIVOS Y ACTUACIONES ESPECÍFICAS DIRIGIDAS A ELIMINAR LAS DESIGUALDADES Y PROMOVER LA IGUALDAD EN TODAS LAS POLÍTICAS Y ACCIONES, A TODOS LOS NIVELES Y EN TODAS SUS FASES DE PLANIFICACIÓN, EJECUCIÓN Y EVALUACIÓN

99a) Igualdad de oportunidades.
99b) Integración de la perspectiva de género.
99c) Igualdad de trato.
99d) La definición no corresponde a ninguno de los anteriores principìos.

100 ¿A QUÉ PRINCIPIO CORRESPONDE LA SIGUIENTE DEFINICIÓN?: LA CONSIDERACIÓN SISTEMÁTICA DE LAS DIFERENTES SITUACIONES, CONDICIONES, ASPIRACIONES Y NECESIDADES DE MUJERES Y HOMBRES, INCORPORANDO OBJETIVOS Y ACTUACIONES ESPECÍFICAS DIRIGIDAS A ELIMINAR LAS DESIGUALDADES Y PROMOVER LA IGUALDAD EN TODAS LAS POLÍTICAS Y ACCIONES, A TODOS LOS NIVELES Y EN TODAS SUS FASES DE PLANIFICACIÓN, EJECUCIÓN Y EVALUACIÓN

100a) Igualdad de oportunidades.
100b) Acción positiva
100c) Igualdad de trato.
100d) La definición no corresponde a ninguno de los anteriores principìos.

PREGUNTAS RESERVA

101 EN LA DESINFECCIÓN DEL AGUA CON CLORO, EL TIEMPO DE CONTACTO PARA LOGRAS UN DETERMINADAO GRADO DE DESINFECCIÓN, CON LAS DEMÁS CONDICIONES INVARIABLES, DSIMINUYE

101a) Al aumentar la concentración de cloro y disminuir el pH.
101b) Al aumentar la concentración de cloro y aumentar el pH.
101c) Al disminuir la concentración de cloro y disminuir el pH.
101d) Al disminuir la concentración de cloro y aumentar el pH.

102 LA FILTRACIÓN Y DESINFECCIÓN DEL AGUA DE UNA PISCINA

102a) No es obligatoria salvo que el agua de aporte tenga una turbidez significativa.
102b) Se realizará preferentemente con filtros lentos.
102c) Deberá realizarse de forma continua al menos durante todo el tiempo en que la piscina se encuentre abierta al público.
102d) Se puede omitir cuando el nivel de cloro libre residual superior a 1,2 mg/l.

103 ¿CUAL DE LAS SIGUIENTES AFIRMACIONES ES FALSA EN RELACIÓN A LOS SPA?

103a) Tienen uso recreativo, terapéutico y de relajación.
103b) Suelen incluir chorros a presión, jets de aire-agua o similares.
103c) La temperatura del agua de baño suele ser superior a la de las piscinas de recreo y de natación.
103d) Caen fuera del ámbito de aplicación del Real Decreto 865/2003 de prevención y control de la legionelosis.

104 EN MATERIA DE RESIDUOS ¿QUÉ SE ENTIENDE POR RECICLADO? :

104a) Todo procedimiento dirigido a la destrucción total o parcial de los residuos sin causar perjuicios al medio ambiente.
104b) El procedimiento consistente en recoger, clasificar, agrupar o preparar los residuos para su transporte.
104c) Empleo de un producto usado para el mismo fin para el que fue diseñado originariamente
104d) La transformación de los residuos, dentro de un proceso de producción, para su fin inicial o para otros fines, incluido el compostaje y la biometanización, pero no la incineración con recuperación de energía.

105 LOS RESIDUOS DE MEDICAMENTOS CITOTÓXICOS Y CITOSTÁTICOS

105a) Se gestionarán con el resto de medicamentos desechados.
105b) Se gestionarán como los residuos radiactivos.
105c) Como residuos del Grupo III deberán tratarse en autoclave.
105d) Se recogerán en recipientes rígidos de un solo uso, que irán rotulados con el anagrama de "citotóxico".

106 EN UN SISTEMA HACCP/APPCC LA VALIDACIÓN Y VERIFICACIÓN

106a) Es el sistema para detectar cuándo se superan los límites críticos
106b) Son métodos para determinar los PCCs
106c) Son la herramienta para hacer el diagrama de flujo
106d) Comprueban que el sistema de autocontrol funciona correctamente

107 ¿QUÉ ES EL PRINCIPIO DE CAUTELA O DE PRECAUCIÓN?

107a) Adoptar medidas provisionales de gestión del riesgo, ante la posibilidad de que un producto pueda suponer riesgo para la salud
107b) El principio por el cual no puede ponerse un alimento en el mercado sin un análisis de riesgos previo
107c) El cuidado que el consumidor debe poner en la adquisición y manipulación de alimentos, como parte de la cadena alimentaria
107d) El principio por el cual todo alimento debe llevar un etiquetado que prevenga de los posibles efectos nocivos, como alergias, intolerancias, etc

108 EN RELACIÓN A INTOXICACIONES POR CAMPYLOBACTER JEJUNI, ¿CUAL DE ESTAS AFIRMACIONES ES CORRECTA?

108a) Se transmite principalmente por consumo de huevos y derivados
108b) Afecta en más proporción a niños de hasta 4 años y el alimento más implicado es la carne de pollo
108c) Resiste las temperaturas de congelación, por lo que estos alimentos son muy susceptibles de estar contaminados
108d) Ninguna de las tres respuestas anteriores es cierta

109 LEY 2/2004, DE 25 DE FEBRERO, DE FICHEROS DE DATOS DE CARÁCTER PERSONAL DE TITULARIDAD PÚBLICA Y DE CREACIÓN DE LA AGENCIA VASCA DE PROTECCIÓN DE DATOS. A LOS EFECTOS DE ESTA LEY SERÁN OBJETO DE INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO DE PROTECCIÓN DE DATOS, ENTRE OTROS:

109a) Los ficheros de datos de carácter personal creados o gestionados, para el ejercicio de potestades de derecho público, por la Administración General de la Comunidad Autónoma.
109b) Los ficheros de datos de carácter personal creados o gestionados por la Administración General de la Comunidad Autónoma para cualquier finalidad.
109c) Los ficheros de datos de carácter personal creados o gestionados por personas jurídicas privadas con domicilio social en la Comunidad Autónoma del País Vasco.
109d) Son correctas las respuestas b) y c)

110 LAS ADMINISTRACIONES PÚBLICAS, PARA LA OBTENCIÓN DE DATOS DE

CARÁCTER PERSONAL

110a) Como norma general deberán informar previamente a los interesados de conformidad con la legislación de protección de datos.

110b) Como norma general no deberán informar previamente a los interesados.

110c) Siempre deberán informar previamente a los interesados de conformidad con la legislación de protección de datos.

110d) No tienen obligación en ningún caso de informar previamente a los interesados.

IVAP
HERRI ARDURALARITZAREN EUSKAL ERAKUNDEA

OSASUN PUBLIKOKO TEKNIKARIEN LAN-POLTSA
BOLSA DE TRABAJO DE TÉCNICOS/AS DE SALUD PÚBLICA
2009-06-16
modelo A eredua

GALD	ZUZ	GALD	ZUZ	GALD	ZUZ	GALD	ZUZ
1	**C**	31	**D**	61	**C**	91	**B**
2	**B**	32	**B**	62	**C**	92	**B**
3	**A**	33	**D**	63	**D**	93	**B**
4	**A**	34	**A**	64	**C**	94	**D**
5	**C**	35	**B**	65	**A**	95	**C**
6	**D**	36	**D**	66	**B**	96	**D**
7	**B**	37	**D**	67	**D**	97	**C**
8	**D**	38	**B**	68	**C**	98	**D**
9	**C**	39	**B**	69	**B**	99	**B**
10	**A**	40	**C**	70	**A**	100	**---**
11	**D**	41	**A**	71	**B**		
12	**C**	42	**C**	72	**C**	101	**A**
13	**D**	43	**D**	73	**C**	102	**--**
14	**D**	44	**D**	74	**A**	103	**D**
15	**C**	45	**C**	75	**C**	104	D
16	**A**	46	**C**	76	**C**	105	D
17	**D**	47	**A**	77	**B**	106	D
18	**B**	48	**B**	78	**A**	107	A
19	**C**	49	**--**	79	**C**	108	B
20	**C**	50	**A**	80	**C**	109	A
21	**C**	51	**A**	81	**A**	110	A
22	**A**	52	**A**	82	**D**		
23	**D**	53	**D**	83	**C**		
24	**A**	54	**B**	84	**C**		
25	**D**	55	**B**	85	**C**		
26	**C**	56	**A**	86	**D**		
27	**B**	57	**B**	87	**D**		
28	**A**	58	**A**	88	**B**		
29	**B**	59	**B**	89	**D**		
30	**A**	60	**C**	90	**B**		

Erakunde autonomiduna
Organismo Autónomo de
EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO