Concurso Unificado

Inocuidad y Seguridad de Alimentos y Productos Domisanitarios

TEMA: A

Examen de Ingreso a Residencias - 28 de Junio 2023

ANTES DE COMENZAR SU EXAMEN, LEA ATENTAMENTE LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES

1. Apague su celular y guárdelo. El mismo no debe estar a la vista, si lo estuviera será retirado por el responsable del aula. La resolución del examen no requiere el uso de calculadora.
2. Usted está recibiendo un cuadernillo con 100 preguntas y una grilla de respuestas con sus datos personales. Compruebe que tiene ambas cosas, que sus datos estén correctos y que no existan defectos de impresión.
3. Toda la grilla debe ser completada con **lapicera negra.**
4. **Rellene la letra del tema que le ha tocado.**
5. El examen será corregido en base a la grilla de respuestas. Sólo se valorarán las respuestas marcadas en esa grilla.
6. En la grilla de respuestas, usted debe rellenar **en forma completa únicamente el círculo que considere como opción correcta.** Solo hay **una** opción correcta. Si usted marca más de una opción, o lo hace con una forma de marca no válida, la respuesta **se considerará incorrecta.**

7. El cuadernillo de preguntas no tiene valor para la corrección. El mismo deberá ser entregado junto con la grilla al finalizar el examen.
8. Compruebe siempre que la opción marcada en la grilla de respuestas se corresponde con el número de pregunta y la respuesta elegida.
9. **No se podrán procesar grillas de respuestas con tachaduras, borraduras, manchas, etc. No se entregarán grillas de respuestas adicionales.**
10. Dispone de 4 horas para la realización del examen. El tiempo ha sido calculado para que pueda trabajar con tranquilidad. Lea con atención las preguntas. Las respuestas incorrectas no restan puntos. Le sugerimos que, ante la duda, no deje de responder. No deje respuestas vacías.
11. En caso que decida completar la grilla al final, calcule el tiempo que tomará pasar las 100 respuestas. Recuerde que solo se corrigen las respuestas que estén correctamente completadas en la grilla.

¡¡¡BUENA SUERTE!!!

1) Una empresa decide comenzar a elaborar un nuevo producto alimenticio. ¿En dónde debe buscar las características generales y/o específicas que debe cumplir el alimento para ser inscrito y aprobado para su comercialización en el territorio Nacional?

a) En la Ley Nº 18.284
b) En la Ley Nº 26.588
c) En la ISO 22000
d) En la ISO 9001

2) Un productor de aceite de oliva pretende comenzar a exportar a Brasil. Sin embargo, al realizar la evaluación de las características de este aceite, se evidencia que el producto no satisface las normas del Código Alimentario Argentino (CAA). Asimismo, advierte que la normativa actual exceptúa de este requisito a aquellos productos que guarden condiciones específicas. ¿Cuáles son, precisamente, esas condiciones que le permitirían exportar, a pesar de no satisfacer las normas del CAA?

a) Cuando su producción, elaboración y/o fraccionamiento hayan sido autorizados a tal efecto tanto por la autoridad sanitaria nacional como por la autoridad sanitaria de la jurisdicción donde se encuentra emplazado el establecimiento, satisfagan las normas del país de destino, expresen su cumplimiento claramente en sus rótulos e indiquen el país de destino.
b) Cuando su producción, elaboración y/o fraccionamiento hayan sido autorizados a tal efecto tanto por la autoridad sanitaria nacional como por la autoridad sanitaria del país de destino, satisfagan las normas del país de destino, expresen su cumplimiento claramente en sus rótulos e indiquen el país de destino.
c) Cuando su producción, elaboración y/o fraccionamiento hayan sido autorizados a tal efecto por la autoridad sanitaria del país de destino, satisfagan sus normas, expresen su cumplimiento claramente en sus rótulos e indiquen el país de destino.
d) Cuando su producción, elaboración y/o fraccionamiento hayan sido autorizados a tal efecto por la autoridad sanitaria nacional, satisfagan las normas del país de destino, expresen su cumplimiento claramente en sus rótulos e indiquen el país de destino.

3) Se detecta un incidente alimentario en relación a una fórmula para lactantes y se procede a realizar el retiro de mercado. Según el riesgo que representan para la salud del consumidor ¿Cómo se clasifica al alimento implicado?

a) Alimento Clase I
b) Alimento Clase II
c) Alimento Clase III
d) Alimento Clase IV

4) Según la Ley N° 26.905 los productos farináceos denominados snacks pueden contener un máximo de 950 mg de sodio por cada 100 gramos de producto. Ingresa una muestra de snacks al Laboratorio Nacional de Referencia y los ensayos para la determinación del contenido de sodio arrojan un resultado de 100 mg, siendo 10,0 gramos la cantidad de muestra pesada para el análisis. ¿Qué información arroja el resultado obtenido acerca de la aceptación de la muestra?

a) Se acepta dado que el resultado obtenido es menor al límite permitido.
b) No se puede concluir por falta de datos.
c) No es necesario realizar un ensayo de migración específica para este tipo de alimentos.
d) Se rechaza dado que el resultado es superior al límite permitido.

5) ¿Cuál es el objetivo del Acuerdo de Obstáculos Técnicos al Comercio?

a) Que los reglamentos técnicos y normas regionales se armonizan de forma tal que la comercialización regional se priorice respecto de la Internacional.
b) Promover y proteger la existencia de normas y procedimientos de evaluación propios de cada país, con el objetivo de proteger la libertad de comercialización y las exigencias propias de cada país miembro.
c) Que las normas, los reglamentos técnicos y los procedimientos de evaluación de la conformidad para la comercialización no sean discriminatorios ni creen obstáculos innecesarios al comercio.
d) Establecer en un Acuerdo Internacional los requisitos que cada país miembro tiene para la comercialización, a los fines de tener un conjunto de reglamentos técnicos y normas integrado y de forma accesible para su consulta.

6) Un productor comienza a elaborar aceite de maíz. A la hora de embotellar el aceite le coloca 70% aceite de maíz y 30% de aceite de soja para abaratar costos. El producto se rotula "aceite de maíz" y en ninguna parte del rótulo figura que contenga aceite de soja. ¿Qué puede concluir acerca del producto en cuestión?

a) Es un alimento falsificado
b) Es un alimento genuino.
c) Es un alimento adulterado.
d) Es un alimento alterado.

7) Un granjero decide comenzar a exportar leche ultra pasteurizada a Uruguay. De acuerdo al Decreto Nº 815/99: Sistema Nacional de Control de Alimentos, ¿Qué organismos tienen incumbencia en la habilitación del establecimiento elaborador?

a) La habilitación del establecimiento que elabore productos lácteos destinados a la exportación, será competencia de ANMAT, en forma conjunta con los gobiernos provinciales en los que ésta delegue mediante convenio.
b) La habilitación del establecimiento que elabore productos lácteos destinados a la exportación, será competencia de SENASA, en forma conjunta, con los gobiernos provinciales en los que éste delegue mediante convenio.
c) La habilitación del establecimiento que elabore productos lácteos destinados a la exportación, será realizada por la ANMAT y el SENASA, en forma conjunta, o por los gobiernos provinciales en los que estos deleguen mediante convenio.
d) La habilitación del establecimiento que elabore productos lácteos destinados a la exportación, será competencia exclusiva de los gobiernos provinciales.

8) Según el Manual de normas y procedimientos de Vigilancia y Control de Enfermedades de Notificación Obligatoria ¿Cuáles son las responsabilidades del organismo a Nivel Nacional?

a) Realizar el monitoreo y análisis de los datos primarios.
b) Cooperar científica y técnicamente con los distintos niveles sobre la adopción de medidas de control.
c) Detectar en forma oportuna la ocurrencia de un evento adverso de salud en la comunidad.
d) Promover y ejecutar estrategias de comunicación social.

9) ¿Cuántos gramos de NaCl se encuentran en 1000 mL de una disolución 1 M? (Datos: Cl= 35,5 g/mol. Na= 23 g/mol).

a) 58,5 g de NaCl
b) 45,0 g de NaCl
c) 23,0 g de NaCl
d) 35,5 g de H_2SO_4

10) Según la Resolución GMC Nº 26/03 (Reglamento Técnico Mercosur para rotulación de alimentos envasados) ¿Qué información es opcional declarar en el rótulo de alimentos envasados?

a) Identificación del lote.
b) Denominación de calidad.
c) Contenidos netos.
d) Identificación del origen

11) Según el inciso 1.3.5 del Cap. XXI del C.A.A, ¿Cuál de estas circunstancias se considera un incidente alimentario?

a) La identificación de una enfermedad relacionada a la mala manipulación de un alimento en el ámbito doméstico.
b) La ausencia de procedimientos de Seguridad e Higiene en un establecimiento elaborador de alimentos que se identifica mediante una auditoría.
c) La identificación de una enfermedad transmitida por alimentos a causa del consumo de un producto vencido.
d) La identificación de productos alimenticios en infracción respecto de las normas vigentes.

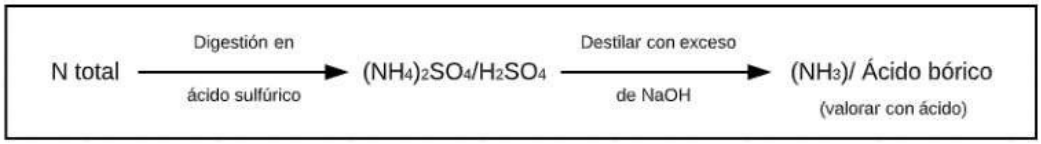
12) ¿Ante qué sistema realiza la inscripción de productos el instituto nacional de alimentos?

a) SIVA
b) SISA
c) SIFeGA
d) PFCA

13) Se preparan 100 ml de solución conteniendo 3,65 g de HCl. ¿Cuál es la concentración de la solución resultante? (Datos: H= 1g/mol, Cl=35,5 g/ml)

a) 1 M
b) 0,5 M
c) 0,1 M
d) 10 M

14) ¿Qué método de laboratorio consta de las siguientes etapas?



a) Microdifusión de Conway
b) Kjeldahl
c) Karl-Fisher
d) Rose-Gottlieb

15) ¿Cuál es la finalidad del Codex Alimentarius?

a) Proteger la salud del consumidor y asegurar la aplicación de prácticas equitativas en el comercio de alimentos.
b) Armonizar normas nacionales y regionales en cuanto a requisitos nutricionales de los alimentos.
c) Asegurar la aplicación de prácticas diferenciadas que devenguen en una mayor competitividad internacional en el comercio de alimentos.
d) Proteger la salud del consumidor a través de la difusión de información y capacitaciones públicas y gratuitas.

16) ¿Cuáles de los siguientes países no es un Estado Asociado al Mercado Común del Sur (MERCOSUR)?

a) Colombia
b) Chile
c) Uruguay
d) Ecuador

17) ¿Para cuál categoría de personal de un establecimiento elaborador resulta opcional obtener el carnet de manipulador?

a) El personal administrativo de un establecimiento elaborador.
b) El personal de transporte de un establecimiento elaborador.
c) El personal de limpieza de un establecimiento elaborador.
d) El personal de elaboración de un establecimiento elaborador.

18) ¿Cómo deben encontrarse las proteínas de la matriz alimentaria para la determinación de nitrógeno total por Kjeldahl?

a) Desnaturalizadas.
b) En iones amonio.
c) En configuración terciaria.
d) En cualquier estado.

19) ¿Cuáles se consideran los nutrientes críticos para la ley de Promoción de la Alimentación Saludable?

a) Azúcares, calorías, grasas saturadas y grasas totales.
b) Azúcares, sodio, grasas saturadas y grasas totales.
c) Calorías, grasas trans, grasas saturadas y grasas totales.
d) Azúcares, grasas trans, grasas saturadas y grasas totales.

20) De acuerdo a la Ley N° 26.905, ¿Qué grupos de alimentos contienen límites máximos de contenido de sodio?

a) Productos lácteos, cárnicos y farináceos.
b) Productos cárnicos y sus derivados, farináceos, sopas, aderezos y conservas.
c) Productos farináceos, productos fermentados.
d) Productos cárnicos, farináceos y lácteos.

21) Usted trabaja como Inspector Sanitario en el Instituto Nacional de Alimentos y debe realizar una inspección a un establecimiento por una denuncia sobre posible adulteración de aceites de girasol. Como funcionario encargado de vigilar el cumplimiento de las disposiciones del Código Alimentario Argentino, ¿cuáles son las facultades de la autoridad sanitaria?

a) Proceder al secuestro de elementos probatorios, disponer la intervención de mercaderías en infracción y el nombramiento de depositarios. Para el cumplimiento de su cometido, la autoridad sanitaria podrá oficiar de fuerza pública.
b) Proceder al secuestro de elementos probatorios, disponer la intervención de mercaderías en infracción y el nombramiento de depositarios. Para el cumplimiento de su cometido, la autoridad sanitaria podrá requerir el auxilio de la fuerza pública y solicitar órdenes de allanamiento de jueces competentes.
c) Proceder al secuestro de elementos probatorios, disponer la intervención de mercaderías en infracción y el nombramiento de depositarios, siempre y cuando cuente con una orden de allanamiento de jueces competentes.
d) Proceder al secuestro de elementos probatorios, disponer la intervención de mercaderías en infracción y el nombramiento de depositarios, siempre y cuando esté acompañado por fuerzas públicas de la jurisdicción correspondiente.

22) El pardeamiento que se produce comúnmente en los alimentos por calentamiento o almacenamiento es debido a una reacción química entre azúcares reductores, principalmente D-glucosa, y un aminoácido. ¿Cuál es el nombre de dicho proceso?

a) Pardeamiento enzimático.
b) Reacción de Fehling.
c) Reacción de Maillard.
d) Reacción de Benedict.

23) A partir de un brote de triquinosis, el Departamento de Epidemiología llega a un posible alimento implicado que, al ser analizado por la Autoridad Sanitaria Jurisdiccional (ASJ) se confirma la presencia del parásito *Trichinella spp*. Ante esta situación, la ASJ emite el comunicado de Alerta Oficial y decide que se debe retirar el producto del mercado. En este caso, ¿De qué es responsable la ASJ?

a) Informar a la Empresa Alimentaria que debe iniciar el retiro.
b) Ejecutar el retiro de mercado a través de las ASJ y las Autoridades Sanitarias Municipales.
c) Notificar al Sistema Nacional de Vigilancia Alimentaria para que gestione el retiro del mercado.
d) Ponerse en contacto con la empresa involucrada y elaborar una estrategia de retiro conjunta.

24) ¿Cuál es la metodología analítica oficial para determinar el contenido de gluten definida por el CAA?

a) Técnica de PCR.
b) Enzimoinmunoensayo ELISA.
c) Tiras inmunocromatográficas.
d) Método Kjeldahl.

25) ¿Cuál de los siguientes alimentos necesita implementar un Sistema HACCP para ser autorizado?

a) Los preparados líquidos o en polvo que por su composición puedan sustituir parcial o totalmente la alimentación específica (leche maternizada).
b) Los preparados en puré para la adaptación del lactante a la alimentación de la primera infancia.
c) Los preparados líquidos para una alimentación inespecífica del lactante sano (leches modificadas).
d) Los preparados en polvo que por su composición puedan sustituir parcial o totalmente la alimentación específica (leche maternizada).

26) ¿Cuál de las siguientes opciones representa un objetivo de la OIE (Organización Mundial de Sanidad Animal)?

a) Información analítica.
b) Promoción de los servicios de auxiliares de la salud.
c) Seguridad informática en el tráfico de la información confidencial.
d) Transparencia.

27) ¿Qué elementos permite separar la cromatografía líquida de alta resolución (HPLC)?

a) Compuestos poco volátiles o térmicamente inestables.
b) Compuestos de alta presión de vapor
c) Compuestos en función de su relación masa/carga
d) Compuestos según su E°_{red}

28) Sabiendo que el contenido de humedad en una muestra de carne es de 50 %, ¿Cuál sería la masa inicial de carne que se pesó para la determinación del contenido acuoso-humedad- si la diferencia entre la muestra seca y la original es de 1,40 gr?

a) 2,80 gr
b) 1,40 gr
c) No hay suficientes datos para determinar la masa inicial de la muestra.
d) d) 14,0 gr

29) Usted debe medir exactamente 10,00 ml de una muestra acuosa en el laboratorio ¿Cuál de los siguientes materiales volumétricos disponibles emplearía?

a) Bureta
b) Pipeta aforada
c) Erlenmeyer
d) Probeta

30) Llega una muestra de un suplemento dietario al Laboratorio Nacional de Referencia. El rótulo declara la presencia de lisina y arginina ¿Qué métodos utilizará para determinar si efectivamente el producto posee los componentes declarados?

a) Cromatografía en capa delgada
b) Kjeldahl
c) Biuret
d) Barnstein

31) Aunque la aplicación del HACCP es posible en todos los niveles de la cadena alimentaria, es necesario que previamente estén desarrollados en la empresa lo que se conoce como prerrequisitos o requisitos previos. ¿Cuáles son dichos requisitos?

a) Diseñar un Manual de Buenas Prácticas y Programa de Higiene y Desinfección.
b) Elaborar un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento.
c) Confeccionar un Manual de Manipulación Higiénica de los Alimentos y Manejo Integrado de Plagas.
d) Elaborar un Manual de Calidad y Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento.

32) ¿Cuál es el objetivo principal del Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Acuerdo MSF)?

a) Establecer requisitos de sanidad fundados en principios científicos, que sólo se apliquen en la medida necesaria y que no discriminen de manera arbitraria o injustificable entre países en que prevalezcan condiciones idénticas o similares a los fines de la comercialización.
b) Asegurar la aprobación de las Medidas Sanitarias y Fitosanitarias entre los países miembros para que pueda darse una libre competencia de mercado.
c) Asegurar que cada país miembro pueda garantizar la aprobación de sus Medidas Sanitarias y Fitosanitarias conforme sus estrategias de comercialización lo requieran.
d) Eliminar obstáculos técnicos al comercio a través de la aprobación de un listado de medidas mínimas y obligatorias.

33) Un consumidor compra en una dietética del barrio una miel de abejas que estaba en promoción. Al llegar a la casa, nota que a la etiqueta le faltaba información y sospecha que se trate de un alimento falsamente rotulado. En la etiqueta se encuentran un número de RNE y uno de RNPA. ¿Qué podría hacer el consumidor para verificar que esos registros sean correctos y así despejar su duda?

a) Consultar en el listado público de RNE y RNPA del Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca.
b) Consultar en la búsqueda pública de registros de establecimientos y productos, y directores técnicos autorizados de SIFeGA.
c) En la dietética donde el consumidor hizo la compra, pedir un certificado de RNE del proveedor donde se compró el producto. La persona dueña del lugar tiene la obligación de dar esa información al comprador.
d) Realizar una consulta Pública en el Sistema Nacional de Registros de Productos alimenticios, Domisanitarios e Insumos Cosméticos de ANMAT.

34) Según el CAA, ¿Qué deben presentar los elaboradores y/o importadores ante la Autoridad Sanitaria de su jurisdicción, para la aprobación de los alimentos libres de gluten?

a) Un lay out de la planta de elaboración del producto y un análisis de laboratorio que avale la condición libre de gluten.
b) Una evaluación de proveedores de materias primas, habilitaciones de los transportes utilizados y un análisis de laboratorio que avale la condición de “libre de gluten”.
c) Análisis que avalen la condición de “libre de gluten” otorgado por un organismo oficial o entidad con reconocimiento oficial y un programa de buenas prácticas de fabricación.
d) Análisis que avalen la condición de “libre de gluten” otorgado por un organismo oficial o entidad con reconocimiento oficial.

35) Ingresa al Laboratorio Nacional de Referencia una muestra de platos de melamina de uso doméstico al cual se les realiza un ensayo de migración específica con simulante B a 70°C durante 2 horas. Vale decir que el límite de migración específica de melamina para envases de melamina destinados a estar en contacto con alimentos es de 2,5 mg/l de simulante. Al simulante obtenido de los ensayos se le realiza una dilución 1:10 y el resultado arrojado es de 0,40 mg/l de simulante. ¿Qué decisión toma el Laboratorio Nacional de Referencia sobre estos resultados?

a) Se acepta dado que el resultado obtenido es menor al límite permitido.
b) Se rechaza dado que el resultado es superior al límite permitido.
c) No se puede concluir por falta de datos.
d) No es necesario realizar un ensayo de migración específica para este tipo de envase.

36) ¿Qué es aquello que permite determinar el *método de Soxhlet*?

a) El contenido de grasa en una muestra húmeda de un alimento por extracción con disolventes orgánicos.
b) La grasa en productos lácteos.
c) Las proteínas en muestras anhidras de distintos alimentos.
d) El contenido de grasa en una muestra anhidra de un alimento por extracción con disolventes orgánicos. Aunque no es apropiado para todos los tipos de alimentos.

37) En la capital de una provincia argentina ocurre un incidente alimentario. El INAL debe realizar un intercambio de información con una Autoridad Sanitaria Provincial, ¿qué plataforma digital se utiliza en estos casos?

a) El Programa Federal de Control de Alimentos (PFCA).
b) El Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos (SIFeGA).
c) La Plataforma de Fiscalización integral (PIF).
d) El sistema de información Federal del Sistema Nacional de Control de alimentos (SIFeSNA).

38) Si se disuelven 50 gr de NaOH en 500 ml de H_2O ¿Cuál es el % p/v de la solución resultante?

a) 10 % p/v
b) 1 % p/v
c) 5 % p/v
d) 0,1 % p/v

39) Además de la resistencia a ciertos antibióticos por parte de Salmonella Typhi y Paratyphi ¿Qué otra dificultad de control y/o erradicación presenta la fiebre tifoidea y paratifoidea?

a) Que el principal reservorio de la bacteria son las personas enfermas y portadoras asintomáticas y que un porcentaje bajo de los enfermos será portador permanente.
b) Que el microorganismo que la produce es capaz de resistir la congelación, el secado, la acidez y el frío mediante la producción de biopelículas.
c) Que es producida por una bacteria oportunista que puede multiplicarse fuera del huésped aún con bajas exigencias en cuanto a nutrientes.
d) Que la dosis infectiva es baja, lo que aumenta el riesgo de padecer la enfermedad.

40) En el laboratorio se recibió una muestra rotulada como leche descremada en polvo sobre la cual se realizó análisis de humedad para verificar si cumple con el C.A.A. El art 568 establece que la leche parcialmente descremada deberá tener una humedad máxima del 3,5% p/p. Los resultados obtenidos fueron:

Peso del pesafiltro vacío: 30.00 g
Peso de muestra:10.00 g
Peso del pesafiltro + muestra luego del secado 39.90 g
En función de estos datos, ¿qué puede concluir el personal del laboratorio?

a) Los resultados no son concluyentes.
b) La muestra cumple con los requisitos de humedad.
c) Los datos no son suficientes para realizar el cálculo.
d) La muestra no cumple con los requisitos para humedad.

41) En el caso del rótulo de los suplementos dietarios: ¿Cuál de las siguientes leyendas es obligatoria que se encuentre con caracteres de buen realce y visibilidad?

a) "Mantener fuera del alcance de mascotas".
b) "Consulte a su médico".
c) "Reconstituir con agua potable".
d) Una advertencia acerca de los riesgos que pueden derivarse de un almacenamiento, una preparación o un uso inadecuados.

42) Llega una muestra al laboratorio donde usted trabaja y el rótulo consigna que contiene vitaminas liposolubles ¿Cuáles de las siguientes vitaminas determinará?

a) Vitaminas A,D,E y K.
b) Vitaminas A,B,E y K.
c) Vitaminas A,B,C y E.
d) Vitaminas A,B,C y K.

43) Para los Estados parte del MERCOSUR, ¿qué carácter tienen las resoluciones desde allí emitidas en materia de alimentos?

a) Optativo
b) Voluntario
c) Obligatorio
d) No se encuentra especificado

44) ¿Cuáles son las condiciones para poder controlar las bacterias en los alimentos y evitar que se alteren y causen enfermedades?

a) Nutrientes, agua, nitrógeno, temperatura óptima, pH.
b) Textura del alimento, agua, oxígeno, temperatura óptima.
c) Contenido de proteínas del alimento, agua, oxígeno, pH.
d) Nutrientes, agua, oxígeno, temperatura óptima, pH.

45) Ingresa una muestra de agua al laboratorio en la cual se desea determinar el contenido de Pb, Hg y As, ¿cuál de las siguientes técnicas considera más adecuada para verificar estos elementos?

a) Titulación complejométrica.
b) Voltamperometría.
c) Espectrometría de absorción atómica.
d) Gravimetría.

46) Ingresa una muestra al Laboratorio Nacional de Referencia de un termo para agua que declara ser fabricado de acero inoxidable 304 de 470 ml de capacidad. El ensayo de migración global arroja un resultado igual a 23 mg/kg de simulante. ¿Cuál será la conclusión del ensayo?

a) Aprobado dado que el resultado es menor a 50 mg/kg de simulante.
b) Rechazado dado que el resultado debe ser menor a 8 mg/dm2 de área de superficie del envase.
c) Aprobado dado que el resultado es menor a 30 mg/kg de simulante.
d) No es necesario realizar el ensayo de migración global debido a que la capacidad del envase es superior a 250 ml.

47) ¿Cuál de los siguientes integrantes pertenece al Sistema Nacional de Control de Alimentos?

a) Administración Nacional de Laboratorios e Institutos de Salud "Dr. Carlos Malbrán.
b) SENASA.
c) Agencia Nacional de Laboratorios Públicos.
d) Red Nacional de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos.

48) En el caso de los cereales ¿Qué factores favorecen la producción de micotoxinas como consecuencia de la proliferación de hongos?

a) Temperatura, humedad y la integridad física del cereal.
b) Luz y humedad ambiental.
c) Integridad física del cereal.
d) Propiedades del cereal.

49) ¿Qué tipo de establecimiento está exceptuado de implementar un sistema de retiro documentado y planificado según el Art. 18 tris del CAA?

a) Establecimientos fraccionadores de productos alimenticios.
b) Depósitos que realicen actividades de importación de productos.
c) Locales que venden únicamente a nivel minorista.
d) Establecimientos que realizan actividades de distribución.

50) Según el CAA, ¿cuál es el contenido máximo de lactosa que puede tener un alimento listo para el consumo, para denominarse "libre de lactosa"?

a) 100 mg de Lactosa por cada 100 g ó 100 ml de alimento.
b) 10 mg de Lactosa por cada 100 g ó 100 ml de alimento.
c) 50 mg de Lactosa por cada 100 g ó 100 ml de alimento.
d) 150 mg de Lactosa por cada 100 g ó 100 ml de alimento.

51) ¿Qué métodos usted utilizaría para cuantificar el contenido de humedad en una muestra de leche en polvo?

a) Calorimetría diferencial de barrido.
b) Secado en estufa durante 2 horas a 100 °C
c) Método de Karl – Fischer.
d) Espectroscopia IR.

52) Usted se encuentra trabajando en el Servicio de Evaluación de Rótulos e ingresa una muestra a la cual le deberá evaluar si se encuentra correctamente rotulada, en cuanto a los aditivos alimentarios ¿Qué información se debe incluir en el rótulo según el CAA?

a) La fórmula empírica del aditivo y el nombre completo o número INS correspondiente, o ambos.
b) La función principal o fundamental que cumple el aditivo en el alimento y la fórmula molecular correspondiente, o ambos.
c) La función principal o fundamental que cumple el aditivo en el alimento y el nombre completo o número INS correspondiente, o ambos.
d) El número CAS correspondiente y la función principal o fundamental que cumple el aditivo en el alimento.

53) ¿Cuáles de los siguientes grupos de alimentos se ven alcanzados por la Ley 27.642?

a) Mix de frutos secos a granel, azúcar, sopa instantánea.
b) Mix de frutos secos a granel, alfajor, aceite de girasol.
c) Barra de cereal, aceite de girasol, sopa instantánea.
d) Barra de cereal, alfajor, sopa instantánea.

54) ¿Cuál de las siguientes opciones corresponde a una clasificación de "Alimentos para satisfacer necesidades alimentarias de personas que presentan estados fisiológicos particulares" según el Capítulo XVII del Código Alimentario Argentino?

a) Alimentos en los que se han restaurado nutrientes perdidos en el proceso de elaboración.
b) Alimentos adicionados con fibra.
c) Alimentos fortificados.
d) Alimentos de bajo contenido de sodio.

55) ¿Cuál es el nombre del laboratorio que coordina la Red Federal de Laboratorios de Alimentos?

a) Laboratorio Federal.
b) Laboratorio de Control de productos alimenticios.
c) Laboratorio Nacional de Referencia.
d) Laboratorio Nacional de Control de alimentos.

56) ¿Cuál es el microorganismo que transmite la Marea Roja?

a) Una bacteria formadora de espora subterminal.
b) Un virus ARN.
c) Un parásito nematode.
d) Un alga unicelular.

57) En la determinación de acidez en bebidas se toma un volumen de muestra de 10 mL, se coloca en un recipiente en el cual se va a titular con agitación manual, se lleva a 100 mL y se agregan 0,2 mL de fenolftaleína como indicador. ¿Qué materiales utilizaría para llevar a cabo este ensayo?

a) Pipeta graduada de 10 mL, erlenmeyer de 250 mL, pipeta graduada de 0,2 mL y bureta de 25 mL.
b) Pipeta graduada de 10 mL, erlenmeyer de 250 mL, probeta de 100 mL, pipeta graduada de 0,2 mL y bureta de 25 mL.
c) Pipeta de doble aforo de 10 mL, erlenmeyer de 250 mL, probeta de 100 mL, pipeta graduada de 0,2 mL y bureta de 25 mL.
d) Probeta de 10 mL, erlenmeyer de 100 mL, pipeta graduada de 0,2 mL y bureta de 25 mL.

58) ¿Cuál de los siguientes compuestos debe ser declarado en el rótulo con la leyenda "Contiene …", si es parte de los aditivos del producto y solo se menciona su n° INS en la lista de ingredientes?

a) Edulcorantes no nutritivos.
b) Aromatizantes.
c) Ácido fosfórico.
d) Sorbato de calcio.

59) Una Autoridad Sanitaria Jurisdiccional detecta una infracción en la normativa vigente en un producto alimenticio de su jurisdicción y de su competencia. De lo investigado se concluye que tanto el RNPA como el RNE se encuentran habilitados y vigentes. ¿De quién es la responsabilidad del retiro del producto del mercado?

a) De la empresa elaboradora del producto alimenticio.
b) De la Autoridad Sanitaria Jurisdiccional.
c) Del Municipio donde se encontró el producto en infracción.
d) Del Instituto Nacional de Alimentos.

60) En la determinación del índice de peróxidos de una muestra de aceite comestible se necesita preparar 250 ml de la solución del titulante $Na_2S_2O_3$ 0,01 M. En el laboratorio se dispone de solución 1 M comercial de $Na_2S_2O_3$ ¿Cuál dilución se debe realizar para obtener la solución necesaria para la metodología en cuestión?

a) 1/10
b) 1/100
c) 1/1000
d) No se debe realizar dilución.

61) En un Sistema HACCP, ¿En qué condiciones es necesaria una acción correctiva?

a) Cuando los resultados del monitoreo en los PCC indican una desviación de los límites operacionales establecidos.
b) Cuando los resultados del control final de los productos indican una desviación de los límites críticos establecidos.
c) Cuando los resultados del monitoreo en los PCC indican una desviación de los límites críticos establecidos.
d) Cuando los resultados de dos monitoreos consecutivos en los PCC indican una desviación de los límites operacionales establecidos.

62) ¿Qué se entiende por "inocuidad de los alimentos"?

a) La inocuidad de los alimentos es resultado del conjunto de condiciones y medidas necesarias respetadas a lo largo de toda la cadena de producción para asegurarse que, una vez en góndola, conserven la totalidad de sus características organolépticas.
b) La inocuidad de los alimentos es resultado del conjunto de condiciones y medidas necesarias respetadas a lo largo de toda la cadena de producción para asegurarse que, una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud del consumidor.
c) La inocuidad de los alimentos es el conjunto de propiedades y características de un producto alimenticio relativas a las materias primas o ingredientes utilizados en su elaboración, a su naturaleza, composición, pureza, identificación, origen, y trazabilidad, así como a los procesos de elaboración, almacenamiento, envasado y comercialización utilizados y a la presentación del producto final.
d) La inocuidad de los alimentos representa la suma de todas las propiedades y atributos de un alimento que resultan aceptables para el cliente. Estos atributos incluyen: aspecto (incluyendo tamaño, forma, color, brillo y consistencia), textura, sabor y contenido nutricional.

63) Un producto alimenticio circula por una jurisdicción A, de nuestro país, y una jurisdicción B que es aledaña. La autoridad sanitaria jurisdiccional "B" detecta una infracción en la normativa vigente en un producto alimenticio de la jurisdicción y competencia de "A". Se lo comunica a "A". Luego de la evaluación del rótulo y mediante la investigación de los registros de RNPA y de RNE, se detecta que no se encuentran habilitados. ¿Quién es responsable del retiro del producto del mercado?

a) El INAL.
b) La empresa elaboradora del producto en infracción.
c) La Autoridad Sanitaria Jurisdiccional "A".
d) La Autoridad Sanitaria Jurisdiccional "B".

64) Llega una muestra de pasta de maní al Laboratorio del INAL. Allí se le realiza un análisis de micotoxinas ¿Cuál de las micotoxinas se asocia al alimento en cuestión?

a) Aflatoxinas B y G
b) Patulina
c) Aflatoxina M1
d) Fumonisinas

65) En el laboratorio del organismo se recibió una muestra rotulada como "Pimentón - libre de gluten". Al analizar microscópicamente la misma se observaron amiloplastos de maíz en una proporción del 30% de la masa total aproximadamente. ¿Cuál es el resultado de la muestra en cuestión?

a) Falsificada
b) Contaminada
c) Alterada
d) Adulterada

66) ¿Con la ingesta de qué alimento se asocia un caso de Síndrome Urémico Hemolítico?

a) Vegetales congelados.
b) Mayonesa casera sin pasteurizar.
c) Carne picada mal cocida.
d) Escabeche de animales autóctonos.

67) ¿Qué rol cumple el Consejo Asesor de la Comisión Nacional de Alimentos?

a) Formula y recibe denuncias sobre infracciones a las normas establecidas en el CAA dentro del área de su competencia y aplica sanciones de conformidad con las normas vigentes.
b) Solicita el asesoramiento de expertos nacionales o extranjeros, a los efectos del mejor cumplimiento de las funciones asignadas por el decreto 815/99.
c) Recomienda requisitos, procedimientos y plazos uniformes para ejecutar las distintas inspecciones y/o habilitaciones de establecimientos y/o productos, su industrialización, elaboración, conservación, fraccionamiento, y comercialización en todo el territorio nacional.
d) Actúa como órgano de consulta obligatoria de carácter no vinculante, para las decisiones que eleve la Comisión Nacional de Alimentos.

68) ¿Cuál de los siguientes alimentos está exento de declarar los ingredientes en el rótulo?

a) Fórmula láctea.
b) Azúcar.
c) Snacks.
d) Alimentos para propósitos médicos.

69) En el cálculo de la cantidad de energía de un alimento, ¿cuál es el factor de conversión de los polialcoholes?

a) 2,4 kcal/g - 10 kJ/g
b) 4 kcal/g - 17 kJ/g
c) 7 kcal/g - 29 kJ/g
d) 9 kcal/g - 37 kJ/g

70) ¿Cuál de los siguientes alimentos podrán incluir una INC (declaración de propiedad nutricional)?

a) Alfajor que contiene un sello de advertencia.
b) Bebida alcohólica.
c) Leche.
d) Vinagre.

71) En el laboratorio nacional de referencia se recibe un lote de "Comidas preparadas listas para el consumo". De acuerdo al siguiente criterio microbiológico de aceptación para estas "Comidas preparadas listas para el consumo" y los resultados obtenidos, ¿qué decisión tomaría respecto al lote en cuestión?

Microorganismo	**Criterio de aceptación**
Rto. de enterobacterias (UFC/g)	n=5, c=2, m=10^3, M=10^4
Rto. de *E.coli (*NMP/g)	n=5, c=0, m=<3
Salmonella spp. / 25 g	n=5, c=0, Ausencia en 25 g

Resultados de laboratorio:

Subunidades de muestra	**Rto. de enterobacterias (UFC/g)**	**Rto. *E.coli* de (NMP/g)**	***Salmonella spp.*/ 25 g**
n_1	500	<3	Ausencia
n_2	2000	<3	Ausencia
n_3	<100	<3	Ausencia
n_4	<100	<3	Ausencia
n_5	500	<3	Ausencia

a) El lote se acepta, pero se somete a un nuevo análisis.
b) El lote se rechaza.
c) El lote se acepta.
d) Se repiten las determinaciones para n_1, n_2 y n_3 .

72) ¿Cuál de los siguientes productos alimenticios posee regulaciones sobre sus Límites Máximos de Residuos de pesticidas, en el Código Alimentario Argentino?

a) Harina de trigo.
b) Café y sucedáneos.
c) Maní.
d) Calostro bovino.

73) Una masa incógnita de azida sódica (NaN_3) reacciona completamente con KNO_3 según la siguiente reacción:
$10\ NaN_3(s) + 2\ KNO_3(s) \rightarrow K_2O(s) + 5\ Na_2O(s) + 16\ N_2\ (g)$
Si se conoce que se obtienen 2 moles de K_2O y se conoce que el rendimiento de la reacción fue del 50% ¿Cuántos moles de KNO_3 iniciales se utilizaron?

a) 8 moles
b) 2 moles
c) 4 moles
d) 1 mol

74) ¿Cuántos moles de NH_3 se pueden preparar a partir de 6 gr de H_2 y N_2 en exceso?
Reacción: $N_2 + 3H_2 \rightarrow 2NH_3$ (Datos: H: 1 g/mol / N: 14 g/mol)

a) 1 mol
b) 3 moles
c) 2 moles
d) 4 moles

75) ¿Cuál es el procedimiento a seguir con los productos que se recuperan a través de un retiro de mercado?

a) El destino de los productos recuperados es evaluado según cada caso particular y autorizado por la Autoridad Sanitaria competente.
b) La empresa encargada de la producción de los alimentos implicados es la responsable de evaluar cada caso y decidir por el reproceso o decomiso de los productos implicados.
c) Conforme el art. 3.3.1 del Cap XXI "Procedimientos", el destino de los productos recuperados por un retiro de mercado es el decomiso inmediato, sea cual sea el motivo del retiro.
d) El destino de los productos recuperados será el reproceso de los mismos por parte de la empresa, siempre que el retiro no haya sido producto de un brote de enfermedad transmitida por alimentos.

76) En el ensayo cualitativo para colorantes artificiales que utiliza NH_3 y ácido acético, ¿Qué se emplea para fijar los colorantes?

a) Gasa.
b) Lana desgrasada.
c) Razo.
d) Algodón.

77) La masa molar de la glucosa es de 180 gramos. Indique cuál de las siguientes expresiones pueden deducirse del citado enunciado.

a) $6{,}022 \times 10^{23}$ moléculas de glucosa tienen una masa de 180 gr.
b) Una molécula de glucosa tiene una masa de 180 gr.
c) 180 moléculas de glucosa tienen una masa de 1 gramo.
d) El número atómico de la glucosa es de 180 gramos.

78) ¿Cuál de los siguientes microorganismos podría ser considerado como indicador de contaminación fecal?

a) Estafilococos.
b) Levaduras.
c) Enterococos.
d) Coliformes.

79) Usted se encuentra en el área de fiscalización de rótulo y debe evaluar un suplemento dietario ¿Cuál es la manera correcta de expresar los valores de estos nutrientes?

a) Por 100 gr de alimento.
b) Por porción de alimento y por cada 100 gr o 100 ml del alimento listo para consumir.
c) Por Kg de alimento listo para consumir.
d) Por unidad de venta del alimento (contenido neto).

80) ¿Con el consumo de qué tipo de animales puede transmitirse el parásito que causa la enfermedad de la triquinosis?

a) Con el consumo de algas
b) Con el consumo de moluscos.
c) Con el consumo de cerdos.
d) Con el consumo de peces.

81) De acuerdo al texto de PNUD sobre Violencia de género, ¿cuál es la fuente de las desigualdades entre los géneros?

a) Las características biológicas de cada sexo
b) La valoración desigual de los atributos considerados femeninos y masculinos
c) La jerarquización cultural de cada sexo
d) La apreciación diferencial de los géneros asignada por observaciones empíricas

82) De acuerdo al texto de PNUD sobre Violencia de género, en el ámbito de la violencia contra las mujeres ¿por quiénes puede ser ejercida la violencia estructural?

a) La pareja o expareja de la víctima.
b) El Estado y sus agentes.
c) Medios de comunicación.
d) La familia.

83) Una joven médica recibe hostigamiento psicológico en forma sistemática por parte del jefe de servicio en que trabaja. Asiduamente, la culpa de hacer mal determinadas tareas por el hecho de ser mujer. La profesional refiere que nunca fue bien recibida cuando tomó su cargo y plantea que el objetivo del hostigamiento es lograr su renuncia. De acuerdo al texto de PNUD sobre Violencia de género, ¿cómo definiría la violencia ejercida por el jefe de servicio?

a) Indirecta
b) Psicológica
c) Laboral
d) Institucional

84) De acuerdo a la Guía para equipos de salud para la Atención de la salud integral de personas trans, travestis y no binarias (MinSal, 2020), en el 2012 la sanción de la Ley N° 26.743 de Identidad de Género Implicó abandonar un viejo paradigma avanzando hacia uno nuevo centrado en los derechos humanos. ¿Cuál es el paradigma que se abandonó?

a) Judicialización
b) Patologización
c) Pluralidad
d) Tutelar

85) De acuerdo con la ley 27.610 de interrupción voluntaria del embarazo ¿en qué caso queda sin efecto la objeción de conciencia individual y se debe garantizar la práctica?

a) No hay excepciones
b) En caso de peligro de la vida o la salud de la persona gestante
c) En personas menores de 13 años
d) En abortos por causal de violación

86) Según la Resolución N° 1480/2011, "Guía para investigaciones en salud humana" ¿cuáles son los tres principios éticos básicos para las investigaciones en salud sobre seres humanos?

a) Validez, confiabilidad y altruismo.
b) Respeto por las personas, beneficencia y justicia.
c) Filantropía, derechos e interculturalidad.
d) Equidad, no violencia y respeto por la identidad.

87) Un equipo de salud realiza una investigación acerca de los itinerarios terapéuticos y derivaciones institucionales de sus pacientes que padecen una patología en particular. Para la misma piensan administrar algunas encuestas y realizar breves entrevistas en profundidad. Según la Resolución N° 1480/2011, "Guía para investigaciones en salud humana", ¿qué requisitos para su realización tiene este tipo de investigación?

a) Aprobación de ANMAT y del registro nacional de investigaciones en salud.
b) Asentimiento informado verbal y aprobación de la jefatura de servicio.
c) Obtención del consentimiento informado y aprobación del comité de ética.
d) Firma del consentimiento informado y aprobación del comité de docencia.

88) De acuerdo con Artaza Barrios, ¿qué supervisa la Superintendencia de Servicios de Salud?

a) La articulación del sector público
b) Los programas de salud de los ministerios provinciales
c) Los servicios de las obras sociales provinciales
d) El cumplimiento del Programa Médico Obligatorio

89) Según Artaza Barrios, ¿cuáles son las características que aún persisten en el sistema de salud argentino?

a) Fragmentación y segmentación
b) Diferenciación y accesibilidad
c) Regulación y centralización
d) Universalidad y articulación

90) Irma, una jubilada de 82 años, no confiaba en la seguridad de la vacuna que le iban a aplicar, dado que durante el año 2021 se difundieron en el país diversas discusiones, principalmente en los medios masivos, que cuestionaban la validez, la seguridad y la eficacia de las vacunas para COVID 19 provenientes de países determinados. Siguiendo a Artaza Barrios ¿cuál es el organismo nacional de salud que tiene competencias para garantizar que la vacuna que le aplicaran a Irma, fuera eficaz y segura?

a) El Instituto Nacional de Servicios Sociales para Jubilados y Pensionados (PAMI)
b) La Superintendencia Nacional de Servicios de Salud (SSS)
c) La Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT)
d) El Ministerio o Secretaría de Salud de la jurisdicción donde la jubilada tiene domicilio real

91) Según el texto de Alarcón et al "Salud Intercultural: elementos para la construcción de sus bases conceptuales", en el concepto de cultura, convergen dos grandes dimensiones, ¿cuáles son?

a) Cognitiva y material
b) Emocional y conceptual
c) Material y conductual
d) Cognitiva y social

92) De acuerdo al texto de Alarcón, A.M., Vidal, A. y Neira Rozas, J. (2003), si un/a paciente o un/a familiar le planteara reservas o rechazo respecto de un trasplante de médula desde la cosmovisión de su comunidad, no la personal, ¿qué actitud debería asumir el personal de salud?

a) Aceptar la decisión del/a paciente o familiar.
b) Solicitar la intervención de la justicia.
c) Negociar a través de la explicación.
d) Efectuar el procedimiento de todas maneras.

93) De acuerdo con Ynoub (2015) ¿qué es la ciencia?

a) Un conjunto de técnicas sistemáticamente organizadas para formular hipótesis y probarlas o refutarlas empíricamente.
b) Una práctica social cuyo producto es el conocimiento científico.
c) Un camino para confirmar o rechazar teorías.
d) Una práctica realizada por investigadores que produce conocimiento verdadero.

94) De acuerdo con Ynoub (2015) ¿qué comprende la metodología de la investigación en sentido restringido?

a) Un conjunto de técnicas, fuentes y muestras que se definen en una investigación.
b) Procedimientos y condiciones de posibilidad de desarrollo de una investigación científica en una comunidad determinada.
c) Condiciones operatorio-procedimentales, considerando los cánones metodológicos que se han ido consolidando como buenas prácticas, validadas por la comunidad científica.
d) Operaciones lógicas que permiten traducir la dimensión teórica de un proyecto a la dimensión empírica, según lo disponga la delimitación del objeto de estudio.

95) Según Roxana Ynoub (2015), las comunidades científicas son ámbitos que reúnen investigadores/as en los que se legitima la producción científica. ¿Cómo se conforman estas comunidades?

a) Mediante la suma de personas que hacen ciencia en las diferentes instituciones científicas del mundo.
b) Por la coexistencia de personas que investigan en un mismo espacio geográfico o político.
c) A través de la pertenencia a un campo disciplinar específico, independientemente de los marcos epistémicos o lugar geográfico.
d) Por la adhesión de quienes investigan a marcos epistémicos y prácticas científicas comunes.

96) Según Ynoub (2015) ¿qué es la consistencia teórica de una investigación?

a) La relación de coherencia entre el marco teórico y la hipótesis que de allí deriva o se integra.
b) La coherencia interna entre los datos empíricos y la hipótesis.
c) La constatación empírica que permite rechazar o aceptar una teoría en función de sus resultados.
d) La profundidad con la que se desarrolla el marco teórico del proyecto.

97) De acuerdo con Ynoub (2015) ¿cuáles son las dos condiciones o exigencias básicas que definen al conocimiento de tipo científico?

a) Rigurosidad y sistematicidad
b) Objetividad y pretensión de universalidad
c) Coherencia teórica y coherencia empírica
d) Basamento en la evidencia y refutabilidad

98) ¿Cuál es según Ynoub la función de la metodología de la investigación científica como disciplina?

a) Explicitar la práctica de la investigación
b) Exponer los parámetros éticos de la investigación
c) Explicitar las normativas de la investigación
d) Exponer el saber hacer de una investigación

99) Según la Ley Nacional N° 27.447/18 de Trasplante de Órganos, Tejidos y Células, la información previa a donantes y receptores, ¿por quién debe ser provista?

a) Por las autoridades de las instituciones donde se realizan las intervenciones.
b) Por los organismos de aplicación de la Ley en cada jurisdicción donde se realizan las intervenciones.
c) Por los equipos de salud mental de la institución donde se realizará el trasplante.
d) Por los jefes y subjefes de los equipos, como asimismo los profesionales del equipo de salud que contempla la Ley.

100) Según la Ley Nacional N° 27.447/18 de Trasplante de Órganos, Tejidos y Células, en el supuesto de un receptor en situación de incapacidad o con capacidad restringida, ¿en presencia de quién se le debe proporcionar la información previa al trasplante?

a) Comité de ética
b) Representante legal o curador
c) Equipo de salud
d) Acompañante y/o referente afectivo

N° de Pregunta	Respuesta Correcta
1	A
2	D
3	A
4	D
5	C
6	C
7	C
8	B
9	A
10	B
11	D
12	C
13	A
14	B
15	A
16	D
17	A
18	D
19	B
20	B
21	B
22	C
23	A
24	B
25	D
26	D
27	A
28	A
29	B
30	A
31	B
32	A
33	B

34	C
35	B
36	D
37	B
38	A
39	A
40	B
41	B
42	A
43	C
44	D
45	C
46	A
47	B
48	A
49	C
50	A
51	C
52	C
53	D
54	D
55	C
56	D
57	C
58	A
59	A
60	B
61	C
62	B
63	C
64	A
65	D
66	C
67	D
68	B

69	A
70	C
71	C
72	D
73	A
74	C
75	A
76	B
77	A
78	D
79	B
80	C
81	B
82	B
83	C
84	B
85	B
86	B
87	C
88	D
89	A
90	C
91	A
92	C
93	B
94	C
95	D
96	A
97	C
98	A
99	D
100	B