

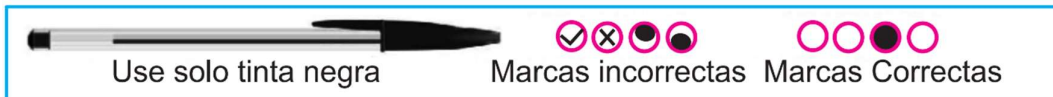
Concurso Unificado Seguridad e Inocuidad de los Alimentos.

TEMA: A

Examen de Ingreso a Residencias - 2 de Julio 2024.

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) Un establecimiento elaborador produce galletas libres de gluten para exportación. Estas poseen una concentración de gliadinas que supera la establecida en el Código Alimentario Argentino (CAA) para poder comercializarse como Alimento Libre de Gluten (ALG) ¿Puede este producto exportarse como ALG?**
- a) Sí, cuando su producción haya sido autorizada para exportación por la autoridad sanitaria nacional y satisfagan las normas del país de destino.
 - b) Sí, cuando la autoridad sanitaria nacional verifique, mediante inspección sanitaria, que los productos se encuentren conformes.
 - c) No, ya que para la autorización de exportación el producto debe cumplir tanto con la normativa nacional vigente como con la del país destino.
 - d) No, ya que solo podrían exportarse cuando los productos elaborados estén catalogados como productos de riesgo bajo/nulo según la categorización de riesgos de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO/OMS).
- 2) Una empresa de origen italiana quiere comercializar alimentos farináceos en nuestro país. Según la Ley 18.284 ¿Qué normativa deben cumplimentar dichos productos?**
- a) La legislación del país de origen, Unión Europea y el Código Alimentario Argentino.
 - b) El Código Alimentario Argentino y sus modificatorias.
 - c) Lo establecido en el Codex Alimentarius, El Código Alimentario Argentino y los convenios marco entre países.
 - d) El registro sanitario de aduana y controles fronterizos.
- 3) En una inspección para el otorgamiento del Registro Nacional de Establecimiento (RNE) de un depósito de productos importados, la autoridad sanitaria quiere realizar una toma de muestra. Según el Decreto Reglamentario 2126/71 ¿Cómo debe proceder la autoridad sanitaria?**
- a) Interviene cuando existe un incumplimiento en las condiciones de elaboración o fecha de vencimiento del producto. El número de muestras depende de la clasificación en base al riesgo del producto.
 - b) Extrae una muestra original que se emplea para el análisis en primera instancia, un duplicado, reservado para una eventual pericia de control, y un triplicado, que queda en poder del interesado.
 - c) No puede realizar una toma de muestra ya que, según el Decreto 2126/71, estas solo deben realizarse en establecimientos elaboradores cuando se detecte una infracción que amerite dicho protocolo.
 - d) Toma una muestra original y tiene tres a cinco días para tomar un duplicado, en caso de que sea necesario.
- 4) Un establecimiento elaborador de conservas vegetales emplazado en la provincia de Santiago del Estero quiere ser habilitado para comercializar sus productos en dicha provincia y en Catamarca, Salta, Jujuy y Buenos Aires. Según el artículo 13 del Capítulo II del CAA ¿Qué organismos son los encargados de la habilitación?**
- a) La Autoridad Sanitaria de Santiago del Estero.
 - b) La Autoridad Sanitaria de Santiago del Estero, Catamarca, Salta, Jujuy y Buenos Aires.
 - c) Cualquier Autoridad Sanitaria Jurisdiccional con alcance Federal
 - d) La Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) a través del Instituto Nacional de Alimentos (INAL).

- 5) Un hospital nacional abre un jardín maternal. Las maestras preparan las viandas y dan de comer a los niños y niñas que asisten a diario. Según el Art. 21 del CAA ¿Qué documento deben tener las trabajadoras?**
- a) Carnet de Manipulador de Alimentos expedido por la autoridad sanitaria competente y un certificado de chequeos médicos con validez anual
 - b) Carnet de Manipulador de Alimentos
 - c) Libreta Sanitaria vigente.
 - d) Certificado de chequeos médicos con validez anual.
- 6) El Instituto Nacional de Alimentos recibe una denuncia por un paquete de orégano que pareciera ser una mezcla de orégano con harina de trigo. De confirmarse dicha infracción ¿Cómo se clasificaría a este alimento?**
- a) Adulterado
 - b) Alterado
 - c) Contaminado
 - d) Falsificado
- 7) ¿En qué caso la ejecución de un retiro de producto de mercado queda a cargo de la autoridad sanitaria jurisdiccional?**
- a) Cuando el establecimiento elaborador sea una pequeña o mediana empresa y no posea un sistema de retiro.
 - b) Cuando no se logre identificar al establecimiento elaborador o éste no se encuentre en condiciones de realizar el retiro.
 - c) La autoridad sanitaria jurisdiccional es siempre la responsable de realizar la alerta a la población y el retiro de productos del mercado.
 - d) Cuando el establecimiento en cuestión sea un local de venta minorista o un establecimiento de venta directa al público.
- 8) Para confeccionar el rótulo de un alimento, se calcula el porcentaje del Valor Diario (% VD) del valor energético y de cada nutriente que aporta la porción del alimento ¿Qué indicador debe utilizarse como referencia?**
- a) Los Valores Diarios de Referencia de Nutrientes (VDR) y de Ingesta Diaria Recomendada (IDR) que figuran en el Anexo del Cap V del CAA.
 - b) La Ingesta Diaria de Referencia (IDR) y los “Niveles de no Observación de Efectos Adversos” (NOEA) que figuran en el Anexo del Cap V del CAA.
 - c) La Ingesta Diaria Admisible (IDA) que figuran en el Anexo del Cap V del CAA.
 - d) La Ingesta Diaria de Referencia (IDR) que figura en el Anexo del Cap V del CAA.

- 9) Un elaborador de yerba mate se encuentra diseñando el rótulo del producto. Para ello, consulta cuál es la información obligatoria que debe incluir. Según la Res. GMC N° 26/03 ¿Qué información se encuentra exenta de presentar de forma obligatoria?
- a) Lista de ingredientes.
 - b) Fecha de vencimiento.
 - c) Contenido neto.
 - d) Identificación del origen.
- 10) Un elaborador de bebidas alcohólicas con un contenido de 17% (v/v) de alcohol, se encuentra diseñando el rótulo del producto para comercializarlo en el país. Según la Res. GMC N° 26/03 ¿Qué información se encuentra exenta de presentar de forma obligatoria?
- a) Contenido neto.
 - b) Fecha de vencimiento.
 - c) Identificación del lote.
 - d) Denominación de venta.
- 11) En un monitoreo de productos de góndola se evalúa el rótulo de unas galletitas con copos de maíz. Según los requisitos de rotulado nutricional del CAA ¿qué componente del alimento queda excluido de la declaración de su porcentaje de Valor Diario (%VD)?
- a) Sodio.
 - b) Fibra alimentaria.
 - c) Calcio.
 - d) Grasas trans.
- 12) Según los requisitos de rotulado nutricional del CAA ¿cuál es la tolerancia que se acepta respecto a los valores de nutrientes declarados en el rótulo?
- a) $\pm 0,5 \%$
 - b) $\pm 5 \%$
 - c) $\pm 10 \%$
 - d) $\pm 20 \%$
- 13) Un establecimiento elaborador de envases desea comercializar materiales plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos. Para ello, solicita asesoramiento a la Autoridad Sanitaria Jurisdiccional. ¿Qué materiales pueden utilizarse para tal fin?
- a) Sustancias o compuestos aprobados exclusivamente por la FDA o Legislación de la Comunidad Económica Europea, homologada en la lista de materiales federal internalizados en el Cap. IV del CAA.
 - b) Sustancias o compuestos incluidos en las listas positivas establecidas en la Resolución Mercosur 3/92 internalizadas en el Capítulo IV del CAA.
 - c) Cualquier sustancia o compuesto que resista las temperaturas de uso y pase por una prueba de aptitud realizada en el Laboratorio Nacional de Referencia.
 - d) Sustancias o compuestos aprobados por Resolución Mercosur 09/80 y 10/80, internalizados en el Capítulo XVI del Código Alimentario Argentino.

- 14) Para la evaluación de materiales en contacto con alimentos, se analiza la cantidad máxima admisible de un componente específico del material transferida a un simulante bajo determinadas condiciones de ensayo. Según la Res. GMC 3/92 ¿Cómo se denomina este parámetro?**
- a) Límite de migración global
 - b) Límite de composición
 - c) Límite de migración específica
 - d) Límite de simulante específico
- 15) Según la Res. GMC 32/10, ¿Qué simulante se utiliza para envases plásticos en contacto con alimentos secos no grasos?**
- a) Simulante A o C.
 - b) Simulante B o D.
 - c) Simulante B.
 - d) No es necesario realizar el ensayo de migración.
- 16) De acuerdo con la norma GMC 32/10, ¿qué tipo de ensayo de migración se realiza sobre un plato plástico de uso doméstico?**
- a) Ensayo de migración tres veces sucesivas sobre la muestra, usando simulante virgen en cada ocasión.
 - b) Ensayo de vida de anaquel 10 días a 40°C.
 - c) Ensayo de migración 5 veces sucesivas con el mismo simulante.
 - d) Ensayo de migración global 5 veces sucesivas con un n=3 de cada tipo de simulante.
- 17) Un productor de premezclas para elaborar fainá desea autorizar sus productos como “Libres de gluten”. Según el artículo 1383 del CAA (R.C SAGyP y SCS N° 32/2023) ¿Qué metodología es reconocida por la autoridad sanitaria jurisdiccional para comprobar la condición de libre de gluten?**
- a) Método enzimoinmunoensayo ELISA G12.
 - b) Método de PCR R5 Mendez.
 - c) Tiras inmunocromatográficas.
 - d) Método de Kjeldahl.
- 18) Para la aprobación de una bebida como libre de gluten debe presentarse un análisis de laboratorio que avale que el producto posee una concentración menor a 10 mg de gluten por kg de alimento ¿Qué entidad otorga dicho certificado de análisis?**
- a) Únicamente el laboratorio de la Autoridad Sanitaria provincial donde se encuentre emplazado el establecimiento elaborador.
 - b) Un organismo oficial o laboratorio público o privado con reconocimiento oficial.
 - c) Cualquier laboratorio que cuente con la metodología oficial.
 - d) Únicamente el Laboratorio Nacional de Referencia dependiente de la ANMAT.

19) El art. 1383 del CAA establece que ciertos establecimientos e instituciones quedan exceptuados de la obligación de contar con una Dirección Técnica ¿Qué establecimientos se incluyen en esta excepción?

- a) Los restaurantes y bares.
- b) Los establecimientos importadores.
- c) Los establecimientos elaboradores de pequeña escala.
- d) Los locales fraccionadores.

20) Según la definición del CAA ¿Qué es un alimento enriquecido?

- a) Aquel en el cual la proporción de proteínas y/o aminoácidos y/o vitaminas y/o sustancias minerales y/o ácidos grasos esenciales es superior a la del contenido natural medio del alimento corriente, por haber sido suplementado significativamente.
- b) Es el que se ha adicionado con nutrientes esenciales (vitaminas y/o minerales y/o proteínas y/o aminoácidos esenciales y/o ácidos grasos esenciales) con el objeto de resolver deficiencias de la alimentación que se traducen en fenómenos de carencia colectiva.
- c) El que ha sido formulado para satisfacer total o parcialmente las necesidades alimenticias de personas cuya capacidad para ingerir, digerir, absorber, metabolizar o excretar determinados nutrientes de los alimentos o metabolitos sea limitada, o deficiente o esté alterada.
- d) Es el destinado a utilizarse, cuando sea necesario, como sucedáneo de la leche materna para satisfacer las necesidades nutricionales de los lactantes.

21) ¿Cuál de los siguientes establecimientos elaboradores se encuentra obligado a implementar un sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)?

- a) Alimentos en polvo para lactantes.
- b) Alimentos libres de gluten.
- c) Conservas poco ácidas
- d) Suplementos dietarios.

22) En el caso de aquellos incidentes en los cuales existe una baja probabilidad de que el uso o consumo de un producto provoque consecuencias para la salud, pero constituyen una infracción, ¿Qué clase de retiro se procede a ejecutar?

- a) Clase A.
- b) Clase C.
- c) Clase I.
- d) Clase III.

23) A partir de la detección de un brote de ETA en la provincia de Buenos Aires, se procede a ejecutar la gestión de retiro de productos del mercado. En dicho retiro, se conoce la empresa alimentaria que produjo el alimento involucrado ¿Qué obligación le corresponde a la Autoridad provincial en esta etapa?

- a) Notificar a la empresa alimentaria que debe iniciar el retiro jurisdiccional o nacional en un plazo no mayor de 24 hs de decidido el retiro, para los clase I y clase IIc y de 48 horas para el resto.
- b) Ejecutar el retiro luego de haberse confirmado la vinculación de la ETA con el alimento involucrado, en un plazo no mayor de 24 hs de decidido el retiro, para los clase I y clase IIc y de 48 horas para el resto, y dar aviso a la empresa alimentaria del suceso.
- c) Notificar a las Autoridades Municipales, que deben iniciar el retiro jurisdiccional o nacional en un plazo no mayor de 24 hs de decidido el retiro, para los clase I y clase IIc y de 48 horas para el resto.
- d) Aplicar las sanciones que pudieran corresponder a la Autoridad Sanitaria Municipal y a todos aquellos actores que participen de la cadena de comercialización.

24) ¿Qué reglamenta el Decreto Nº 4238/68?

- a) La Inspección de productos, subproductos y derivados de origen animal.
- b) La actualización normativa respecto a productos, subproductos y derivados de origen animal y vegetal.
- c) Los intercambios internacionales seguros de animales y de sus productos derivados evitando al mismo tiempo la creación de barreras comerciales innecesarias.
- d) Las medidas básicas de inocuidad de los alimentos, salud de los animales y preservación de los vegetales.

25) El Decreto 815/99 establece la creación del Sistema Nacional de Control de Alimentos (SNCA). ¿Qué organismo forma parte?

- a) El Instituto Nacional de Tecnología Agroalimentaria.
- b) El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.
- c) El Ministerio de Salud de la Nación.
- d) El Instituto de Tecnología Industrial.

26) Según el Decreto 815/99 ¿Qué obligación le corresponde a la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL)?

- a) Recomendar 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.
- b) Coordinar con las cámaras industriales, las autoridades provinciales y del Gobierno Autónomo de la Ciudad de Buenos Aires las acciones necesarias para el mejor cumplimiento del Decreto en el área de sus competencias.
- c) Proponer la actualización del CAA recomendando las modificaciones que resulte necesario introducir para mantener su permanente adecuación a los adelantos que se produzcan en la materia, tomando como referencia las normas internacionales y los acuerdos celebrados en el MERCOSUR.
- d) Elaborar y ejecutar los planes y programas referentes a la prevención, control y erradicación de las plagas y enfermedades en los vegetales y animales, estableciendo en el territorio nacional las barreras fito-zoosanitarias que considere adecuadas para el cumplimiento de sus funciones.

27) Un productor de conservas mixtas elaboradas con un 65% de ingredientes de origen animal desea registrar su establecimiento para su comercialización. Según el decreto 815/99 ¿Qué organismo es el encargado de registrar y fiscalizar este establecimiento?

- a) La ANMAT a través del INAL.
- b) El SENASA.
- c) La autoridad sanitaria provincial.
- d) La CONAL.

28) Según la Ley 26.905 ¿Qué grupos de alimentos poseen valores máximos de sodio permitidos?

- a) Condimentos.
- b) Sopas y aderezos.
- c) Vegetales procesados listos para su consumo.
- d) Pastas frescas rellenas.

29) Un elaborador de sal de mesa desea elaborar sobres pequeños para su uso en restaurantes. Según la Ley 26.905 ¿Cuál es el valor máximo de sodio que puede contener un sobre?

- a) 250 mg.
- b) 400 mg.
- c) 500 mg.
- d) 1000 mg.

30) ¿Cuál de estos nutrientes se define como crítico en la Ley 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable?

- a) Grasas trans.
- b) Colesterol.
- c) Grasas saturadas.
- d) Fibra.

31) Una bebida láctea posee entre sus ingredientes una mezcla de pulpas de diferentes frutas. ¿Se considera que tiene agregado de nutrientes críticos?

- a) Sí, ya que las mezclas de pulpas se consideran como agregado de azúcares.
- b) No, ya que las mezclas de pulpas no se consideran como agregado de azúcares.
- c) No, ya que las bebidas lácteas se encuentran exentas de poseer rotulado frontal.
- d) Dependerá del tipo de fruta que se esté agregando a la formulación.

32) Un productor se encuentra adaptando el rótulo de una barra de cereales proteica para cumplimentar con el rotulado frontal establecido en la Ley 27.642. El alimento no supera el límite fijado para azúcares ni para grasas, pero sí supera el límite para las calorías. ¿Qué octógono debe llevar este rótulo?

- a) "Exceso en calorías".
- b) "Alto contenido energético".
- c) "Exceso en carbohidratos".
- d) Ninguno.

33) El Plan Integral de Fiscalización es una estrategia federal creada mediante la disposición 10873/17 ¿Cuál es uno de sus objetivos principales?

- a) Reducir los riesgos presentes en los alimentos que podrían amenazar la salud de la población.
- b) Desarrollar y vincular programas de control en alimentos y envases para el comercio internacional.
- c) Definir metodologías analíticas oficiales para el control de alimentos en góndola.
- d) Promover la elaboración de alimentos de alta calidad nutricional.

34) En el año 2017 se creó, como parte integrante del Programa Federal de Control de Alimentos (PFCA), la Red Federal de Laboratorios de Alimentos. Según la Disposición 10088-E ¿Cuál es su objetivo principal?

- a) Desarrollar metodologías microbiológicas y fisicoquímicas de interés en inocuidad alimentaria y materiales en contacto con alimentos.
- b) Formar parte del Plan Integral de Fiscalización, siendo uno de los Cuatro ejes Federales de Control.
- c) Brindar servicio al Sistema Nacional de Control de Alimentos para realizar análisis de muestras oficiales de productos alimenticios y materiales en contacto con alimentos.
- d) Acreditar ensayos según los requisitos establecidos en la norma IRAM 301 (equivalente a la Norma ISO/ IEC 17025: vigente).

35) El INAL recibe una denuncia por una miel de abejas con sospecha de falsificación en su rotulado. El producto posee un RNE de Córdoba. Por lo tanto, el INAL realiza una consulta federal con esta provincia para saber si en sus registros figura el producto denunciado ¿qué Plataforma digital se utiliza en estos casos?

- a) Sistema de Gestión Documental Electrónica (GDE).
- b) Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos (SIFeGA).
- c) Plataforma integral de Fiscalización (PIF).
- d) Sistema de información Federal del Sistema Nacional de Control de alimentos (SIFeSNA).

36) Las normas y textos afines del Codex Alimentarius deben ser revisados, cuando proceda, con objeto de que se ajusten y respondan a los conocimientos científicos del momento y a otras informaciones pertinentes. ¿Quiénes se encargan de realizar esta actividad?

- a) Los miembros del Comité de Alimentos de la Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la agricultura (FAO/OMS).
- b) La Comisión del Codex Alimentarius y sus órganos auxiliares.
- c) La Comisión del Codex Alimentarius y el Comité representante de consumidores y empresas elaboradoras de alimentos.
- d) Órganos internacionales independientes de evaluación de riesgos y gestión de la calidad alimentaria.

37) Para la implementación del sistema HACCP, la comisión del Codex Alimentarius propone la aplicación de 12 pasos (cinco etapas previas y siete principios básicos) que se deben seguir de manera progresiva e interrelacionada. ¿Qué constituye el primer principio?

- a) Realizar un análisis de los peligros relativos a la seguridad de los alimentos y establecer medidas para su control.
- b) Determinar los Puntos de Control Críticos (PCC).
- c) Formación del equipo HACCP.
- d) Establecer las acciones correctivas cuando el sistema de monitoreo indica que un punto de control crítico no está controlado.

38) Si bien el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) alienta a los miembros de la OMC a que utilicen las normas, directrices y recomendaciones internacionales, cada país tiene su autonomía en cuanto a los niveles de protección que puede adoptar ¿Qué características pueden tener estas normas propias?

- a) Niveles de protección más elevados si tienen un acuerdo bilateral.
- b) Niveles de protección más elevados si existe justificación científica o sobre la base de una evaluación adecuada de los riesgos.
- c) Niveles de protección menores si existe justificación comercial con otros países que así lo requiera, conforme los lineamientos del acuerdo de Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC).
- d) Niveles de protección más elevados sin necesidad de justificación, respetando la autonomía de cada país.

39) ¿Cuál es el objetivo del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC)?

- a) Armonizar los reglamentos técnicos y normas regionales de forma tal que la comercialización regional se priorice respecto de la Internacional.
- b) Promover la existencia de normas y procedimientos de evaluación propios de cada país, con el objetivo de proteger la libertad de comercialización y las exigencias de cada país miembro.
- c) Definir 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.

40) ¿A qué se dedica la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE)?

- a) Difundir enfermedades zoonóticas y promover prácticas de prevención a los consumidores.
- b) Dar, junto con sus países miembros, respuesta mundial a las emergencias zoonositarias, la prevención y el control de las enfermedades animales, incluidas las zoonosis, la promoción de la sanidad y el bienestar de los animales y la mejora del acceso a la atención sanitaria de los animales.
- c) Planificar, normar, ejecutar, fiscalizar y certificar procesos y acciones en el marco de programas de sanidad animal y vegetal e inocuidad, higiene y calidad de los alimentos, productos e insumos, dando respuesta a las demandas y exigencias internacionales.
- d) Desarrollar acciones de investigación e innovación tecnológica en las cadenas de valor, regiones y territorios para mejorar la competitividad y el desarrollo rural, poseyendo autarquía operativa y financiera y encontrándose en la órbita de la FAO.

41) El MERCOSUR es un proceso de integración de carácter intergubernamental, donde cada Estado Parte tiene un voto, y las decisiones deben ser tomadas por consenso y con la presencia de todos los Estados Partes. Las normas son negociadas y aprobadas por los órganos decisorios del bloque ¿Cuál es el carácter para ser incorporados a cada país?

- a) Son obligatorias y cuando sea necesario, deberán ser incorporadas a los ordenamientos jurídicos nacionales mediante los procedimientos previstos por la legislación de cada país.
- b) Son voluntarias y pueden ser incorporadas por ordenamientos jurídicos nacionales mediante procedimientos propios de la legislación de cada país.
- c) Son obligatorias, no siendo necesario que se incorporen a los procedimientos previstos por la legislación de cada país.
- d) Son obligatorias para quienes hayan firmado el tratado MERCOSUR de consenso y homologación de Resoluciones con el orden jurídico del país.

42) Para la aplicación del Sistema HACCP es necesario que a priori los prerrequisitos o requisitos estén aplicados en el establecimiento ¿Cuáles son dichos requisitos?

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

43) Según el Sistema HACCP y Directrices para su aplicación de la FAO, ¿Cuál es la definición de punto crítico de control?

- a) Fase en la que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.
- b) Punto del proceso que incluye una serie de prácticas y procedimientos obligatorios que se encuentran incluidos en el Codex Alimentarius y constituye una herramienta clave para lograr la inocuidad de los alimentos.
- c) Punto, operación o etapa donde se puede controlar un peligro físico, químico o microbiológico, y que también puede ser controlado en fases posteriores del proceso.
- d) Fase que debe ser monitoreada de forma sistemática y visual por el equipo de HACCP para reducir a un nivel aceptable el peligro asociado a la pérdida de calidad o inocuidad del alimento.

44) Según el art. 18 bis del CAA ¿qué es una Acción Correctiva?

- a) Medida y actividad que puede realizarse para prevenir o eliminar un peligro para la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.
- b) Acción que hay que adoptar cuando los resultados del control del producto final indican una desviación de los límites críticos establecidos.
- c) Acción que hay que adoptar cuando los resultados del monitoreo en los Puntos Críticos de Control (PCC) indican una desviación de los límites críticos establecidos.
- d) Acción que hay que adoptar cuando los resultados de dos monitoreos consecutivos en los PCC indican una desviación de los límites operacionales establecidos.

- 45) Ciertos defectos de calidad como el envejecimiento del pan (incremento de la firmeza de la miga), la pérdida de viscosidad y precipitación de sopas y salsas, se encuentran asociados, en parte, a un fenómeno químico ¿Cómo se denomina?**
- a) Retrogradación del almidón.
 - b) Pardeamiento no enzimático.
 - c) Transición vítrea.
 - d) Ruptura de gel viscoelástico.
- 46) ¿Qué características tienen en común los carragenanos, alginatos y pectinas?**
- a) Son oligosacáridos hidrolizables por acción de ácidos y estables frente a bases.
 - b) Son polisacáridos con capacidad de aumentar la viscosidad de soluciones.
 - c) Son polisacáridos con características de retrogradación.
 - d) Son hidratos de carbono reductores.
- 47) La hidrólisis de dispersiones de almidón produce maltodextrinas tanto con enzimas como con ácidos ¿Cómo se clasifican en función de su grado de polimerización?**
- a) En función del número de carbonos centrales promedio de las moléculas hidrolizadas.
 - b) Con su equivalencia en dextrosa (ED), siendo $ED = 100/GP$ (Grado de polimerización).
 - c) Con el factor de conversión de maltodextrina (MH), siendo $MH = 100/ED$ (equivalencia en dextrosa).
 - d) Con el grado de polimerización siendo $GP = ED$ (equivalente en dextrosa) *1,5.
- 48) Para la adecuación a la Ley de rotulado frontal, se realiza un análisis de cuantificación de azúcares en una bebida a base de zumo de frutas, ¿Qué método es el adecuado?**
- a) Espectroscopía por absorción atómica.
 - b) Cromatografía líquida de alta resolución (HPLC).
 - c) Cromatografía gaseosa (GC).
 - d) Espectroscopía de Infrarrojo (FTIR).
- 49) Ingresar al laboratorio una muestra de vermouth para la cuantificación de azúcares reductores previa inversión. Si no se realiza la hidrólisis ¿Qué glicósido podría causar en el resultado un error por defecto?**
- a) Sacarosa
 - b) Maltosa
 - c) Galactosa
 - d) Fructosa
- 50) Se analiza una leche en polvo fortificada con Vitamina C (ácido ascórbico) para comprobar que la concentración declarada sea correcta. ¿Qué característica es importante tener en cuenta a la hora de cuantificar esta vitamina?**
- a) Solubilidad en solventes polares.
 - b) Sensibilidad a la reducción.
 - c) Solubilidad en solventes orgánicos.
 - d) Sensibilidad a la oxidación.

- 51) Una reacción química muy usual en alimentos farináceos es la Reacción de Maillard ¿qué componentes están involucrados, principalmente, en este fenómeno?**
- Azúcares reductores y aminoácidos libres o aminoácidos que forman parte de una cadena proteica.
 - Mono y disacáridos y ácidos grasos libres o lípidos de cadena corta.
 - Compuestos fenólicos insaturados y compuestos nitrogenados.
 - Azúcares reductores y no reductores en ausencia de compuestos nitrogenados y una fuente de calor.
- 52) Se analiza la composición nutricional de un aceite de girasol ¿Qué vitamina se esperaría encontrar en esta matriz?**
- E (tocoferoles).
 - C (Ácido ascórbico).
 - B2 (riboflavina).
 - B12 (cianocobalamina).
- 53) Ingresan al Laboratorio Nacional de Referencia del INAL muestras de agua que enviaron de un municipio rural para evaluar si cumple con los límites establecidos para arsénico, plomo y cadmio. ¿Qué técnica es utilizada?**
- Fluorescencia de rayos gamma.
 - Espectrofotómetro UV/vis.
 - Detector de metales.
 - Espectroscopía de absorción atómica.
- 54) La masa molar de la glucosa es de 180 gramos ¿De qué otro modo puede expresarse esta afirmación?**
- $6,022 \times 10^{23}$ moléculas de glucosa tienen una masa de 180 g.
 - Una molécula de glucosa tiene una masa de 180 g.
 - 180 moléculas de glucosa tienen una masa de 1 g.
 - El número atómico de la glucosa es de 180 g.
- 55) ¿Cuál es la diferencia entre estequiometría de composición y estequiometría de reacción?**
- La primera se refiere a las relaciones cuantitativas entre elementos en los compuestos y la segunda a la relación cuantitativa entre sustancias que participan en reacciones químicas.
 - La primera se refiere a la composición de una mezcla de reacción y la segunda al rendimiento de la misma.
 - Estequiometría de composición habla de la velocidad de reacción de dos compuestos y estequiometría de reacción se refiere a la cantidad de producto generado.
 - La primera se refiere a la cantidad de compuestos consumidos o producidos durante una reacción química y la segunda a la composición atómica de un compuesto químico.
- 56) ¿Qué característica distingue a los compuestos orgánicos?**
- Principalmente la presencia de carbono.
 - Predominan los enlaces iónicos.
 - Sólo están presentes en organismos vivos.
 - Dificultad de combustión y sensibilidad a la acción de la luz y del calor.

57) En una reacción química, ¿Qué se entiende por reactivo limitante?

- a) Compuesto que detiene la reacción química
- b) Aquel que acelera la velocidad de reacción
- c) Compuesto que no se consume de forma neta durante el transcurso de la reacción
- d) Reactivo que limita la cantidad de producto que puede formarse en la reacción

58) El método de Karl-Fischer es utilizado para la determinación de agua en alimentos ¿Qué ventaja tiene este método respecto de la determinación de agua por humedad?

- a) Puede utilizarse en amplia variedad de alimentos para la determinación de agua “libre”.
- b) Permite obtener valores de agua en el rango de los ppb.
- c) El agua se determina específica y selectivamente, puesto que la determinación se basa en una reacción química. Además, se determina tanto el agua “libre”, como la “ligada”.
- d) El agua se determina indirectamente, puesto que la determinación no se basa en una reacción química. Además, se determina tanto el agua “libre”, como la “ligada”.

59) ¿A qué temperatura se recomienda realizar la determinación de cenizas?

- a) 320°C.
- b) 1000°C.
- c) 120 °C.
- d) 550 °C.

60) Ingresan al laboratorio muestras de galletitas dulces para determinar su tenor graso ¿Cuál de estos métodos es el más indicado?

- a) Soxhlet.
- b) Röse-Gottlieb.
- c) Gerber.
- d) Schmid - Bondzynki - Ratzlaff.

61) Ingresan al laboratorio una muestra de leche condensada y se realiza una cuantificación de su contenido graso. ¿Qué método es más apropiado?

- a) Soxhlet
- b) Röse-Gottlieb
- c) Gerber
- d) Schmid - Bondzynki – Ratzlaff

62) En el laboratorio de grasas y aceites se determina el porcentaje de grasa de un alimento. Para ello, se utilizan como materiales ácido sulfúrico, alcohol amílico y un butirómetro. ¿De qué técnica se trata?

- a) Rose – Gottlieb
- b) Gerber
- c) Schmid-Bondzynski-Ratzlaff
- d) Kjeldahl

63) Durante el almacenamiento de los aceites y grasas, los enlaces insaturados absorben oxígeno y los productos volátiles que se forman tienen un efecto perjudicial sobre el gusto y el olor, conocido como enranciamiento oxidativo. ¿Qué índice está asociado con este fenómeno?

- a) Índice de ácidos grasos.
- b) Índice de Productos volátiles.
- c) Índice de saponificación.
- d) Índice de peróxidos.

64) Una práctica fraudulenta detectada con frecuencia en aceites de oliva es la mezcla con otros aceites vegetales. ¿Qué determinación es apropiada para evaluar la genuinidad de un aceite?

- a) Índice de acidez.
- b) Índice de peróxidos.
- c) Índice de Wijs.
- d) Perfil de ácidos grasos por GC.

65) Para la determinación de proteínas mediante la técnica Kjeldahl, en el laboratorio cuentan con todos los insumos necesarios, pero se han quedado sin sulfato de potasio. ¿Cuál sería la consecuencia de realizar el ensayo sin este reactivo?

- a) No reaccionaría toda la materia, dado que actúa formando complejos con ciertos compuestos nitrogenados.
- b) El tiempo de digestión sería mucho más largo, dado que el sulfato de potasio aumenta el punto de ebullición.
- c) Al estar involucrado en el proceso de destilación, no sería completa la recolección de nitrógeno en forma de amonio.
- d) No podría realizarse la titulación, ya que no se podría detectar el fin de la misma.

66) Al momento de cuantificar la masa proteica de un alimento ¿Por qué el valor de proteína bruta siempre es más alto que el de proteína pura?

- a) Porque además de las proteínas están incluidos otros compuestos nitrogenados como péptidos de bajo peso molecular, aminoácidos, amidas, entre otros.
- b) Porque en el cálculo final se aplica un factor general que arroja siempre un resultado por exceso, contemplando desviaciones de hasta un 10% del valor real.
- c) Porque la proteína bruta es siempre un componente mayoritario en los alimentos que la proteína pura.
- d) Porque al ser un análisis más robusto, la muestra no se purifica completamente y quedan trazas de péptidos de bajo peso molecular, hidratos de carbono y lípidos.

67) Usted se encuentra realizando una identificación de colorantes sintéticos hidrosolubles a unas golosinas importadas para corroborar lo declarado en el rótulo. Lo realiza por medio de TLC ¿Qué material emplea para fijar los colorantes?

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

68) ¿Qué permite la técnica separativa denominada cromatografía líquida de alta resolución (HPLC)?

- a) Separar compuestos poco volátiles o térmicamente inestables.
- b) Separar únicamente compuestos de alta presión de vapor.
- c) Separar compuestos en función de su relación masa/carga.
- d) Separar compuestos según su E_{red}° .

69) Un procedimiento que se realiza en el laboratorio requiere la medición de exactamente 15,00 ml de un solvente. ¿Qué instrumento volumétrico disponible emplearía?

- a) Matraz aforado.
- b) Vaso de precipitados.
- c) Bureta.
- d) Pipeta aforada.

70) A partir de la proliferación de hongos en un cereal ¿Cuáles son los factores que favorecen la producción de micotoxinas?

- a) Temperatura, humedad e integridad física del cereal.
- b) Luz, humedad ambiental y concentración proteica.
- c) Integridad física del cereal, tipo de tegumento, temperatura y exposición a la luz.
- d) Cantidad de sal presente en el alimento y exposición a la luz.

71) Ingresas una muestra de leche en polvo al Laboratorio de contaminantes del INAL y se 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) Fumonisinias.

72) El azúcar invertido presenta mayor poder endulzante y de retención de agua que el azúcar común, y es utilizada para aumentar la humedad de productos de pastelería y panadería ¿Cuál es el proceso físico químico que ocurre y determina su nombre?

- a) Reacción enzimática que altera el orden del disacárido, formando el dímero invertido con un enlace B 1-4 Fructosa -glucosa con mayor poder edulcorante.
- b) Reducción de grupo reductor y cambio en su polaridad.
- c) Formación de un disacárido cíclico Glucosa-Fructosa menos higroscópico.
- d) Hidrólisis del disacárido e inversión de la rotación óptica.

73) Un establecimiento elaborador de alimentos congelados analiza un lote de helados en su laboratorio de control de calidad. Se identifica que un criterio microbiológico recomendado se encuentra excedido. Según la Guía de Interpretación de Resultados Microbiológicos de Alimentos de ANMAT ¿Qué medidas deben tomarse?

- a) Según la situación particular, se procederá a destrucción, reprocesamiento o redestinación.
- b) La medida a tomar dependerá de qué tipo de criterio microbiológico recomendado se encuentre excedido.
- c) Una investigación integral de las BPM, pudiendo incluirse un nuevo muestreo y poniendo especial énfasis en las prácticas de higiene del establecimiento.
- d) Se debe comunicar de inmediato a la Autoridad de aplicación.

74) Ingresa al laboratorio de microbiología una muestra de carne triturada para su análisis. ¿Qué criterio es obligatorio considerar para este tipo de alimento?

- a) *Salmonella spp*: Ausencia en 10 g.
- b) *E. coli* 0157:h7/NM: Ausencia en 100 g.
- c) *Salmonella spp*: Ausencia en 85 g.
- d) *E. Coli*: Ausencia en 1 g.

75) El Departamento de Vigilancia Sanitaria del INAL recibe la denuncia de una mujer de 33 años que consumió un alimento de pastelería relleno de crema. Presentó náuseas, vómitos, diarrea, malestar y debilidad al cabo de 5 horas de la ingesta. La indisposición duró 24 horas. El área de microbiología del Laboratorio Nacional de Referencia analizó al alimento sospechoso ¿Qué microorganismo pudo haber estado involucrado?

- a) *Bacillus cereus* emético.
- b) *Staphylococcus aureus*.
- c) *Salmonella spp*.
- d) *Campylobacter jejuni*.

76) Seis personas asistieron a una cena de cumpleaños. Transcurridas cinco horas del evento presentaron síntomas de diarrea, dolor abdominal, náuseas y vómitos. El alimento consumido fue un arroz salteado con vegetales. El cuadro sintomático fue leve y luego de 24 horas ya se encontraban recuperadas. ¿Qué microorganismo pudo haber estado involucrado?

- a) *E. Coli* 0157:h7
- b) *Clostridium perfringens*
- c) *Bacillus Cereus*
- d) *Salmonella spp*.

77) Usted se encuentra en el laboratorio de microbiología realizando una técnica de recuento y obtiene como resultado una placa con colonias características de precipitado negro, causado por la reducción de sulfito a sulfuro ¿Qué podría indicar una placa de estas características?

- a) Posible presencia de *C. botulinum* y *C. perfringens*.
- b) Contaminación fecal.
- c) Posible presencia de *C. sakazakii* y *C. botulinum*.
- d) Contaminación ambiental.

78) En un procedimiento para la detección, aislamiento e identificación de *Salmonella spp.* se realizó la prueba de TSI. Se obtuvo un pico de flauta rojo (no fermentó la lactosa), reacción de fermentación de glucosa positiva y fondo sin producción de gas ¿Qué puede decirse sobre este resultado?

- a) No es *Salmonella*, ya que la misma fermenta la lactosa y no fermenta la glucosa
- b) No es *Salmonella*, ya que la misma produce gas y debe romper el medio en el fondo TSI
- c) Es un resultado esperado para la presencia de *Salmonella spp.*
- d) No es *Salmonella*, dado que no fermenta la lactosa ni la glucosa.

79) Usted se encuentra realizando un recuento en placa de Aerobios Mesófilos que se le realizó a una muestra de agua. Se contaron 228 colonias en una placa en la que se había sembrado 0,1 ml de la muestra. ¿Cuál es la forma de expresar correctamente el resultado?

- a) 228 UFC/ 0.1 ml.
- b) $2,3 \times 10^3$ UFC/ ml.
- c) $22,8 \times 10^2$ UFC/ ml.
- d) $2,28 \times 10^4$ UFC/ ml.

80) En un recuento de aerobios mesófilos en medio PCA, se sembró 0,1 ml de muestra líquida y se incubó por 72 hs. Al momento de la lectura, no se ven unidades formadoras de colonia. ¿Cómo se expresa este resultado?

- a) < 40 UFC/ml.
- b) < 10 UFC/ml.
- c) < 1 UFC/ml.
- d) 0 UFC/ml.

81) ¿Qué factor intrínseco del alimento determina la elección del medio DG18 para realizar el recuento de hongos y levaduras?

- a) Presencia de polifenoles que limiten la actividad enzimática.
- b) Presencia de aditivos antimicrobianos.
- c) Permeabilidad del envase frente a la humedad y oxígeno del aire.
- d) Actividad de agua.

82) ¿Con qué productos y población de riesgo se asocian los brotes epidemiológicos de *C. sakazakii* (*Cronobacter spp.*)?

- a) Fórmulas parenterales para personas de tercera edad.
- b) Chacinados embutidos sin tratamiento térmico en mujeres en gestación.
- c) Fórmulas para lactantes.
- d) Miel y derivados en niños menores de 10 años.

83) ¿Qué combinación de medio, temperatura y tiempo es apropiada para el recuento de aerobios mesófilos?

- a) PCA e incubación a 30°C durante 72 horas.
- b) AN e incubación a 25°C durante 48 horas.
- c) PCA e incubación a 10°C por 24 horas.
- d) XLD e incubación a 37°C durante 48 horas.

84) Una mujer adulta, después de 12 horas del almuerzo, comienza con síntomas de diarrea, náuseas, fiebre, dolor de cabeza, fatiga y mialgias. Consumió una ensalada con espinaca de un paquete congelado que había dejado en la heladera hacía cuatro días. ¿Qué microorganismo podría estar involucrado con esta ETA?

- a) Clostridium perfringens.
- b) Cronobacter spp.
- c) Listeria monocytogenes.
- d) Campylobacter jejuni.

85) De acuerdo al siguiente criterio microbiológico de aceptación para “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 <i>E.coli</i> (NMP/g)	n=5, c=0, m=<3
<i>Salmonella</i> spp. / 25 g	n=5, c=0, Ausencia en 25 g

Resultados de laboratorio:

Subunidades de muestra	Rto. de enterobacterias (UFC/g)	Rto. de <i>E.coli</i> (NMP/g)	<i>Salmonella</i> spp./ 25 g
n ₁	500	0,72	Ausencia
n ₂	2000	0,36	Ausencia
n ₃	<100	0	Ausencia
n ₄	<100	0,31	Ausencia
n ₅	500	0	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 n₁, n₂ y n₃.

86) ¿Cuál es la metodología analítica para el diagnóstico de Triquinosis en alimentos?

- a) Test de Enzimoimmunoensayo (ELISA).
- b) Detección, aislamiento e identificación según USDA/FSIS: 2010
- c) Inmunofluorescencia Indirecta (IFI)
- d) Método de digestión artificial.

87) ¿En qué se diferencian las normas microbiológicas de los productos para lactantes de 0 a 6 meses respecto a los de 6 a 12 meses?

- a) Detección de *Enterobacter sakazakii* (actual *Cronobacter* spp).
- b) Límite en el recuento de Aerobios mesófilos.
- c) Detección de *Salmonella* spp.
- d) Criterio de aceptación de Enterobacteriaceae.

88) Según la Ley 27.196 ¿Qué instituciones y establecimientos deben ofrecer al menos una opción de ALG?

- a) Los supermercados.
- b) Los locales de comida rápida.
- c) Los alojamientos vacacionales.
- d) Los kioscos.

89) ¿Qué indica la GMC N° 080/96 en referencia al uso de plaguicidas?

- a) Deberán aplicarse obligatoriamente con una frecuencia especificada por el establecimiento.
- b) Deberán emplearse si no pueden aplicarse con eficacia otras medidas de precaución.
- c) No está autorizado su uso en establecimientos alimenticios.
- d) Únicamente se pueden emplear en el perímetro externo del establecimiento.

90) ¿Cuál es la finalidad de la trazabilidad interna en una empresa de alimentos?

- a) Identificar proveedores, documentos de origen de las materias primas, envases y todo material inherente a la producción o relacionado con ella.
- b) Conocer el destino de un producto luego de su expedición de la planta procesadora.
- c) Identificar dónde se ha vendido/distribuido un lote determinado, cantidades, fecha de entrega y destinatario.
- d) Relacionar los productos que se han recibido en la empresa, las operaciones que estos han seguido dentro de la misma y los productos finales que salen de ella.

91) 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.

- 92) Según la Resolución N° 1480/2011, "Guía para investigaciones en salud humana", ¿Qué se entiende por investigación?
- a) la modificación de un tratamiento para producir un mejor resultado
 - b) la actividad que contribuye al conocimiento generalizable
 - c) la vigilancia de brotes epidémicos
 - d) la evaluación de impacto de un programa sanitario
- 93) Según la Resolución N° 1480/2011, "Guía para investigaciones en salud humana", ¿cuál es el tipo de investigación que requiere mayor control?
- a) La investigación en farmacología clínica con fines de registro de un producto
 - b) La investigación observacional que incluye encuestas o entrevistas o procedimientos diagnósticos
 - c) El estudio experimental, epidemiológico o clínico que se realizan con productos ya registrados
 - d) El estudio de muestras biológicas almacenadas en servicios de salud
- 94) De acuerdo al texto de Hernández Sampieri y otros, sobre Metodología de la Investigación ¿en qué se fundamenta la recolección de datos en el enfoque cuantitativo?
- a) Perspectivas de las/os participantes
 - b) Medición
 - c) Observación de los fenómenos
 - d) Interacción
- 95) Según Hernández Sampieri y otros, en el texto sobre Metodología de la Investigación ¿qué tipo de lógica y proceso propone el enfoque cuantitativo de investigación?
- a) Inductivo
 - b) Deductivo
 - c) Relacional
 - d) Causal
- 96) Según la Resolución N° 1480/2011, "Guía para investigaciones en salud humana", ¿cuáles son los requisitos para que una investigación se considere válida desde el punto de vista científico?
- a) que se logren los máximos beneficios posibles y se reduzca la probabilidad de daño
 - b) que los beneficios y las cargas sean distribuidas equitativamente entre los grupos y las clases de la sociedad
 - c) que la participación sea libre de incentivos e influencia indebida y de coerción
 - d) que los métodos se adecuen a los objetivos y al campo de estudio
- 97) En la presentación de un caso clínico en un congreso del sector salud, un equipo presenta un caso donde nombran por su nombre y apellido a la paciente cuya patología están estudiando. De acuerdo con la Ley 26.529 de Derechos del Paciente en su Relación con los Profesionales e Instituciones de la Salud y sus modificatorias, ¿qué derecho del paciente se está vulnerando en esta situación?
- a) Intervención protegida
 - b) Interconsulta médica
 - c) Secreto profesional
 - d) Confidencialidad

98) 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

99) Se presenta al equipo de salud el caso de una niña de 12 años que solicita una interrupción de su embarazo. De acuerdo con la ley 27.610 ¿quién debe firmar el consentimiento informado para realizar la práctica?

- a) El abogado de la niña o juzgado a cargo ya que se trata de una persona menor de edad
- b) El equipo de salud y la niña
- c) Padres, encargados o representantes legales y la niña
- d) Solo padres, encargados o representantes legales

100) Durante los primeros tiempos de la pandemia se registraron diariamente los casos nuevos de COVID, las defunciones causadas por la enfermedad y los posibles contactos estrechos. Según la resolución 1480/2011, ¿cómo deben considerarse esos registros?

- a) vigilancia epidémica
- b) evaluación de impacto de programas
- c) investigación científica
- d) orientación para la administración de recursos