



**PROCESO SELECTIVO PARA INGRESO, POR EL SISTEMA GENERAL DE ACCESO LIBRE, EN LA ESCALA DE AYUDANTES DE INVESTIGACIÓN DE LOS ORGANISMOS PÚBLICOS DE INVESTIGACIÓN, CONVOCADO POR RESOLUCIÓN DE 16 DE DICIEMBRE DE 2022, DE LA SUBSECRETARÍA DE CIENCIA E INNOVACIÓN (BOE NÚM. 309, DE 26 DE DICIEMBRE)**

**SEGUNDO EJERCICIO**

Segundo ejercicio: consistirá en el desarrollo por escrito, en un tiempo máximo de dos horas, de cinco preguntas a elegir por el aspirante entre ocho propuestas por el tribunal relacionadas con las materias específicas del área global y especialidad por la que se presente el aspirante, temarios que figuran en el anexo II de la resolución de convocatoria.

El segundo ejercicio se calificará de 0 a 20 puntos, siendo necesario obtener un mínimo de 10 para superarlo.

**PREGUNTAS**

1. Explique, según lo que dispone la Ley General para la Defensa de los Consumidores (Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre), qué es la Conferencia Sectorial de Consumo, sus funciones y el tipo de medidas que pueden acordarse en dicho órgano.
2. Explique qué son los planes nacionales de control plurianuales (PNCPA) y el Organismo único para los PNCPA, los contenidos, preparación, actualización y revisión, según lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2017/625 sobre controles oficiales.
3. Productos excluidos del cumplimiento de las disposiciones sobre etiquetado, según el artículo 3 del Real Decreto 1468/1988, y la información obligatoria sobre etiquetado y rotulación.
4. Unidades de medida del sistema internacional de medidas: definición de las unidades básicas según el Real Decreto 2032/2009, de 30 de diciembre, y reglas para la formación de los múltiplos y submúltiplos decimales de las unidades del sistema internacional.
5. Exponga la omisión de la lista de ingredientes y de componentes de alimentos en la lista de ingredientes, según los artículos 19 y 20 del Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
6. Describa el material de vidrio básico para un laboratorio de microbiología alimentaria, así como los tipos de esterilización y descontaminación que se utilizan para este material.
7. Explique los fundamentos de la cromatografía de líquidos de alta eficacia y sus principales componentes.
8. Describa los principios y las fases de la reacción en cadena de la polimerasa (PCR), así como sus aplicaciones en el ámbito de la seguridad alimentaria