

1. **Según el principio de marcha adelante (indique la respuesta correcta):**
- A) El proceso de producción en cocina debe tener un flujo continuo que asegure la calidad higiénica y alimentaria de los menús.
 - B) Esta organización exige la separación de zonas por estamentos de trabajo y el establecimiento de cortocircuitos, con el propósito de evitar las contaminaciones cruzadas.
 - C) Se procurará, mediante este principio, que un alimento nunca retroceda a una etapa anterior, salvo evidencia de falta de cocción certificada.
 - D) Se debe contar con los manuales mecánicos necesarios para el avance de las bandejas por las cintas de emplatado evitando en lo posible los retrocesos.
2. **Al lavar el pescado lo haremos con agua:**
- A) Añadiendo productos desinfectantes.
 - B) Sin añadir productos desinfectantes.
 - C) Si es necesario, sí pondremos desinfectante.
 - D) Se lavará con agua y vinagre.
3. **Según el artículo 72 de la Ley 55/2003, de 16 de diciembre, del Estatuto marco del personal estatutario de los servicios de salud, la notoria falta de rendimiento que comporte inhibición en el cumplimiento de sus funciones está considerada:**
- A) Falta grave.
 - B) Falta leve.
 - C) Falta muy grave.
 - D) Falta leve y grave.
4. **Dentro de los peligros físicos, nos referimos a sustancias o mezclas líquidas o sólidas que, aun en pequeñas cantidades, pueden inflamarse al cabo de 5 minutos de entrar en contacto con el aire. En el caso de los líquidos se incluyen aquellos que, cuando se vierten sobre un papel de filtro, provocan la carbonización o inflamación del mismo en menos de 5 minutos. ¿A qué sustancia nos referimos?:**
- A) Explosivos.
 - B) Sustancias pirofóricas.
 - C) Sustancias y mezclas que reaccionan espontáneamente (autorreactivas).
 - D) Peróxidos orgánicos.
5. **¿Cuál es la respuesta correcta sobre los utensilios llamados lustreras?:**
- A) Son un tipo de barreño con forma semiesférica que facilita el batido de natas y cremas.
 - B) Se utilizan para estirar masas. Tienen estructura cilíndrica, lisa o con relieve, y suelen ser de madera, acero, o policarbonato.
 - C) Son redes metálicas sobre una estructura rígida, normalmente de madera, por la que se tamizan los ingredientes para homogeneizar su grosor.
 - D) Son recipientes metálicos con un tamiz fino en la tapa, utilizada para espolvorear.
6. **Según el artículo 13 de la Constitución española serán titulares de los derechos reconocidos en el artículo 23:**
- A) Solamente los extranjeros.
 - B) Solamente los españoles.
 - C) Los españoles, salvo lo que pueda establecerse por Tratado o Ley para el derecho de sufragio activo y pasivo en las elecciones municipales.
 - D) Los españoles, salvo lo que pueda establecerse por el Gobierno de la Nación para el derecho de sufragio activo y pasivo en las elecciones municipales.
7. **¿Cuál de los siguientes utensilios no es usado para asados?:**
- A) Baño María.
 - B) Bresera.
 - C) Placa gastronorm (Norma Europea EN-631).
 - D) Rustidera.

206

327

005

425

215

009

213

8. **Señale el inconveniente de un emplatado tradicional:**
- A) Si es necesario recalentar, los alimentos pueden resecarse y sufrir alteraciones en sus cualidades organolépticas.
 - B) Puede realizarse en cocina o en office de planta.
 - C) Una misma persona sirve el plato completo garantizando una mejor presentación.
 - D) Todas son correctas.
9. **Los suministros se englobarán en dos grandes grupos:**
- A) Inventables y almacenables.
 - B) Inventariables y fungibles.
 - C) Inventariables y no inventariables.
 - D) Almacenables y no almacenables.
10. **Según el artículo 56 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, como regla general el Área de Salud extenderá su acción a una población:**
- A) No inferior a 100.000 habitantes.
 - B) No inferior a 200.000 habitantes ni superior a 250.000.
 - C) No inferior a 250.000 habitantes.
 - D) No inferior a 250.000 habitantes ni superior a 200.000.
11. **De las siguientes afirmaciones para el transporte indique la que sea correcta:**
- A) Los receptáculos de vehículos o contenedores utilizados para transportar productos alimenticios, sólo se utilizarán para transporte de productos alimenticios, sin trasportar cualquier otra cosa, incluso con una separación efectiva de los productos, para evitar la contaminación.
 - B) Cuando se utilice el receptáculo de vehículo o contenedor para el transporte de productos no alimenticios, o productos alimenticios distintos, deberá limpiarse eficazmente para evitar riesgo de contaminación.
 - C) Los productos alimenticios a granel en estado líquido, granulado en polvo, deberán transportarse en garrafas precintadas, en los que figure indicación clara "exclusivamente para productos alimenticios".
 - D) Los productos alimenticios se colocarán para su transporte, de forma que se reduzca al mínimo el riesgo de deformación de las propiedades organolépticas.
12. **La Ley de Régimen Jurídico del Sector Público, en su artículo 38.1, define "la sede electrónica" como:**
- A) Aquella aplicación disponible para los ciudadanos a través de redes de telecomunicaciones cuya titularidad corresponde a una administración privada.
 - B) Aquel buscador disponible para ciudadanos con certificado digital.
 - C) Aquella página web disponible para todos los ciudadanos a través de redes de telecomunicación.
 - D) Aquella dirección electrónica dispone para los ciudadanos a través de redes de telecomunicación cuya titularidad corresponde a una Administración Pública.
13. **Filetear es fraccionar las piezas de carne en porciones de tamaño adecuado para el consumo individual. ¿Cuántos gramos tendrá una fracción de filete?:**
- A) 100 gramos.
 - B) 200 gramos.
 - C) 125 gramos.
 - D) 150 gramos.
14. **Indique, de las siguientes afirmaciones, cuál identifica un medio de transmisión de los gérmenes:**
- A) Por esporas.
 - B) Recta.
 - C) Bidirecta.
 - D) Directa.

413

311

007

228

109

324

222

15. **¿Cuáles son las vitaminas liposolubles?:**
A) A, D, E y K.
B) C y B₁.
C) B₁ y B₁₂.
D) A, B y C.
16. **Según el artículo 19.2 de la Ley 31/1995, de 8 noviembre, la formación en materia preventiva se deberá impartir:**
A) Siempre dentro de la jornada de trabajo.
B) La formación no se podrá impartir por la empresa mediante medios propios, sí concertándola con servicios ajenos.
C) Siempre que sea posible, dentro de la jornada de trabajo.
D) Su coste recaerá sobre los trabajadores.
17. **Se denominan principios inmediatos orgánicos al grupo de macronutrientes formado por:**
A) Agua y sales minerales.
B) Azufre, calcio y cinc.
C) Proteínas, grasas e hidratos de carbono.
D) Inorgánicos y orgánicos.
18. **Básicamente, la cocina se cataloga en cuatro grupos principales (señale la respuesta incorrecta):**
A) Cuarto frío (despensero).
B) Cuarto caliente.
C) Salsero.
D) Entremetier (entremesero).
19. **Cuando se trata de comidas elaboradas se deben regenerar inmediatamente antes de su consumo y alcanzar una temperatura en el interior del alimento:**
A) 80°C.
B) 70°C.
C) 60°C.
D) 75°C.
20. **¿Quién tendrá la responsabilidad de asegurar el cumplimiento del Plan de autocontrol?:**
A) El jefe o jefa de cocina.
B) Responsable de empresa.
C) Gerencia.
D) Gobernante.
21. **Cuando decimos que una vitamina participa en la síntesis de hemoglobina y glóbulos rojos, interviene en la síntesis de ADN, ARN y proteínas y participa en la síntesis de neurotransmisiones, ¿a qué vitamina nos referimos?:**
A) Vitamina B₆.
B) Vitamina B₈.
C) Vitamina B₁₂.
D) Vitamina B₅.
22. **Indique la función que es correcta de los Pinches de cocina:**
A) Bajo las órdenes de la gobernanta, efectuarán la preparación de los víveres para su condimento.
B) Encendido y mantenimiento de hornos y hogares, así como su apagado.
C) Limpieza de los útiles de cocina y comedor; limpieza de los locales de cocina y anexos.
D) Aseo de las camas del personal al servicio de la Institución.

23. Si hablamos de términos culinarios, y sujetamos una pieza con hilo bramante de forma que mantenga la forma deseada después de su cocinado, ¿a qué nos referimos?:
- A) Bridar.
 - B) Broqueta.
 - C) Buñuelo.
 - D) Cincelar.
24. En una dieta blanda, ¿qué alimentos están contraindicados?:
- A) Mantequilla y margarina.
 - B) Guisos.
 - C) Tortilla francesa.
 - D) Galletas tipo maría.
25. Según el artículo 22, de la Ley para Igualdad entre mujeres y hombres y protección contra la violencia de género en la región de Murcia (señale la incorrecta):
- A) El acoso por razón de sexo tendrá la consideración de falta disciplinaria leve.
 - B) Las administraciones públicas de la Región de Murcia podrán actuar de oficio ante casos de acoso por razón de sexo en el trabajo.
 - C) Las administraciones públicas de la Región de Murcia imputarán medidas dirigidas a su personal para prevenir y erradicar el acoso.
 - D) Las respuestas B y C son correctas.
26. Según el artículo 13 de la Constitución española, la extradición solo se concederá en cumplimiento:
- A) De un Real Decreto.
 - B) De un Reglamento.
 - C) De un Tratado o de la Ley.
 - D) Solamente por una Ley.
27. Atendiendo al combustible o fuente de energía, los fogones pueden ser:
- A) Mixtos (e-tech).
 - B) Híbridos.
 - C) De gasoil.
 - D) Enchufables.
28. Conjunto de consumidores de unas características similares que demandan un servicio de comidas preparadas, tales como escuela, empresa, hospital, residencia y medio de transporte. Nos estamos refiriendo a:
- A) Comida preparada.
 - B) Colectividad.
 - C) Establecimiento.
 - D) Comida preparada con tratamiento térmico.
29. De las siguientes acciones, ¿cuál no ayudará a reducir el consumo energético en cocina?:
- A) Controlar la temperatura de las cámaras.
 - B) Tapar las ollas y cacerolas para evitar la pérdida de calor.
 - C) Utilizar las cacerolas, ollas, sartenes, etc., no importa el tamaño.
 - D) Todas son correctas.
30. Indique la opción correcta como medida preventiva del botulismo:
- A) Esterilización de las conservas a 120°C durante 20 segundos.
 - B) Desechar conservas abombadas o que desprendan gas al abrirlas.
 - C) La vacunación de animales contra la bacteria Clostridium botulinum.
 - D) Envasar los alimentos crudos al vacío.

331

411

124

010

217

305

420

226

31. **Señale la afirmación correcta como medidas preventivas para la salmonelosis:**
- A) Refrigeración de los alimentos que no se vayan a consumir inmediatamente.
 - B) Que los alimentos permanezcan a temperatura ambiente.
 - C) Consumir huevos crudos o preparaciones que los contengan cuando no se va a cuajar la tortilla totalmente.
 - D) Cascar los huevos en el borde del plato es mejor que utilizar las cáscaras para separar la clara de la yema.
32. **Según el artículo 27 de la Constitución española, la enseñanza básica:**
- A) No es obligatoria.
 - B) Es obligatoria, pero no gratuita.
 - C) Es obligatoria y gratuita.
 - D) Es obligatoria, con alguna excepción.
33. **Según el artículo 4.8 de la Ley 31/1995, de 8 noviembre, cualquier equipo destinado a ser llevado o sujeto por el trabajador para que le proteja de uno o varios riesgos, se entenderá por:**
- A) Equipo de trabajo.
 - B) Equipo de protección interdisciplinar.
 - C) Equipo de herramientas.
 - D) Equipo de protección individual.
34. **La brucelosis es una enfermedad infecciosa, ¿de qué ganado?:**
- A) Caprino y vacuno.
 - B) Aves de corral.
 - C) Caprino, vacuno y porcino.
 - D) Porcino y caprino.
35. **Cuando se realiza un plan de control de plagas, se quedará archivado por un periodo de:**
- A) Tres años.
 - B) Un año.
 - C) Cinco años.
 - D) Dos años, salvo que su normativa específica indique un plazo superior.
36. **El acero negro es uno de los materiales empleados para la construcción de algunos utensilios de cocina, indique de las siguientes afirmaciones la que no es correcta:**
- A) Es menos utilizado debido a que es un material oxidable.
 - B) Se utiliza para pequeños accesorios como arañas, cestillos de alambre, etc.
 - C) Después de su limpieza es necesario un perfecto secado.
 - D) Su uso se limita a la confección de sartenes, moldes y latas.
37. **Según el artículo 14.2 de la Ley 39/2015, de 1 octubre, en todo caso estarán obligados a relacionarse a través de medios electrónicos con las administraciones públicas para la realización de cualquier trámite de un procedimiento administrativo:**
- A) Las personas físicas y jurídicas.
 - B) Quienes ejerzan una actividad profesional para la que no se requiera colegiación obligatoria.
 - C) En todo caso, dentro de este colectivo no estarán incluidos los notarios.
 - D) Los empleados de las Administraciones Públicas para los trámites y actuaciones que realicen con ellas por razón de su condición empleado público.
38. **En los cortes de patata, ¿cuál es el grosor de un centímetro aproximadamente, y se corta con cuchillo?:**
- A) Bastón.
 - B) Cerilla.
 - C) Puente nuevo.
 - D) Española.

39. **¿Cuál no sería un Plan General de Higiene?:**
A) Formación de manipuladores.
B) Certificación de proveedores.
C) Almacenamiento de residuos y vertidos.
D) Limpieza y desinfección.
40. **Según el artículo 64 de la Ley 55/2003, de 16 de diciembre, del Estatuto marco del personal estatutario de los servicios de salud, quienes se encuentren en la situación de servicios especiales tendrán derecho:**
A) A los trienios, pero no a la reserva de la plaza de origen.
B) A la reserva de la plaza de origen, pero no a los trienios.
C) Al cómputo del tiempo a efectos de antigüedad y carrera, en su caso, al percibo de trienios y a la reserva de la plaza de origen.
D) Todas las respuestas son incorrectas.
41. **Productos procedentes de terceros países. ¿Qué requisitos cumplirán?:**
A) No tendrán condiciones equivalentes al Real Decreto.
B) Entrarán al país sin registro sanitario.
C) Habrán sido sometidos a controles veterinarios.
D) Todas son correctas.
42. **¿A qué ave nos referimos cuando decimos que es de pequeño tamaño (unos 300 g en limpio), carne muy tierna y especial para hacer a la parrilla abierto?:**
A) Gallináceas.
B) Pollo tomatero o picantón.
C) Pollo de crianza.
D) Pollo coquelet.
43. **Según el artículo 14, de la Ley 31/1995, de 8 noviembre (señale la respuesta incorrecta):**
A) Los trabajadores tienen derecho a una mínima protección en materia de seguridad y salud en el trabajo.
B) El citado derecho supone la existencia de un correlativo deber del empresario de protección de los trabajadores frente a los riesgos laborales.
C) Este deber de protección constituye, igualmente, un deber de las Administraciones públicas respecto del personal a su servicio.
D) El empresario deberá cumplir las obligaciones establecidas en la normativa sobre prevención de riesgos laborales.
44. **La Cocina Hospitalaria Centralizada presenta las siguientes ventajas:**
A) Máxima higiene.
B) Mayor ahorro económico.
C) Mínimo esfuerzo.
D) Rotación de los puestos de la cocina.
45. **Según la Ley Orgánica para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, en su artículo 7.3, se considerarán en todo caso discriminatorios:**
A) El acoso sexual y el acoso por razón de sexo.
B) El acoso sexual pero no el acoso por razón de sexo.
C) No el acoso sexual pero sí el acoso por razón de sexo.
D) Ni el acoso sexual ni el acoso por razón de sexo.
46. **La frecuencia de los pedidos puede ajustarse a diferentes modelos según las necesidades:**
A) Pedido abierto, pedido cerrado.
B) Pedido abierto, pedido cerrado, pedido programado.
C) Pedido abierto, pedido programado, pedido por punto de pedido.
D) Pedido programado, pedido cerrado, pedido por punto.

428

002

306

404

116

203

129

315

47. **¿Cuáles son las propiedades de un detergente?:**

- A) Poder humectante, dispersión, suspensión.
- B) Poder humectante, reforzante, suspensión.
- C) Poder humectante, tensioactivo, suspensión.
- D) Ninguna es correcta.

430

48. **Según el artículo 12.3 de la Ley Orgánica para la igualdad efectiva de mujeres y hombres:**

- A) La persona acosada será la única legitimada en los litigios sobre acoso sexual y acoso por razón de sexo.
- B) La persona acosada no será la única legitimada en los litigios sobre acoso sexual y acoso por razón de sexo.
- C) El colectivo acosado será el único ilegitimado en los litigios sobre acoso sexual y acoso por razón de sexo.
- D) La persona acosada será la única legitimada en los litigios sobre acoso sexual pero no en los de acoso por razón de sexo.

130

49. **Los alimentos semiperecederos se dividen en:**

- A) Conservas y semiconservas.
- B) Fríos y calientes.
- C) Conservas y congelados.
- D) Ninguna es correcta.

318

50. **Sobre el sistema de línea caliente, indique la opción verdadera:**

- A) Es el sistema térmico en el que el alimento pasa por fases de conservación tras su elaboración.
- B) Requiere la puesta en temperatura del plato antes de su consumo, en un proceso denominado regeneración.
- C) El tiempo de espera hasta el servicio debe ser mínimo. Esto limita su aplicación en centros hospitalarios.
- D) El tiempo que puede transcurrir hasta el consumo depende de la temperatura de conservación.

220

51. **En el despiece del vacuno, la media canal se puede dividir en dos cuartos. ¿Cómo se llaman esos cuartos?:**

- A) Cuarto central y cuarto lateral.
- B) Cuarto lateral derecho y cuarto lateral izquierdo.
- C) Cuarto delantero y cuarto trasero.
- D) Lomo alto y lomo bajo.

322

52. **Según el artículo 14.1 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, los derechos de información, consulta y participación, formación en materia preventiva, paralización de la actividad en caso de riesgo grave e inminente y vigilancia de su estado de salud:**

- A) Complementa el derecho de los trabajadores a una protección eficaz en materia de seguridad y bienestar en el trabajo.
- B) Forman parte del derecho de los trabajadores a una protección eficaz en materia de seguridad y salud en el trabajo.
- C) Estarán subordinados al derecho de los trabajadores a una protección eficaz en materia de enfermedad y salud en el trabajo.
- D) Forman parte del derecho a una protección eficaz en materia de bienestar y salud en el trabajo.

115

53. **De la prusiana, ¿cuál es la opción incorrecta?:**

- A) Las prusianas son generadores de calor que funcionan con carbón vegetal.
- B) Un elemento importante de las prusianas son las espadas o ensartadoras giratorias.
- C) Las prusianas normalmente están conformadas en dos cuerpos o compartimentos: uno para carnes y otro para pescado.
- D) La prusiana debe situarse adosada a la pared y conectada a una chimenea.

219

54. **Según el plan de residuos de la Región de Murcia, ¿cuál de los siguientes no sería un criterio básico para la elaboración de dicho plan?:**
- A) De jerarquía de gestión de residuos.
 - B) De transparencia y participación.
 - C) De sostenibilidad, de fomento del mercado rojo y creación de empleo.
 - D) De gestión eficaz.
55. **Según el artículo 67 de la Ley 55/2003, de 16 de diciembre, del Estatuto marco del personal estatutario de los servicios de salud, la situación de excedencia voluntaria se declarará:**
- A) Siempre de oficio.
 - B) Siempre a solicitud del interesado.
 - C) De oficio o a solicitud del interesado.
 - D) Todas las respuestas son incorrectas.
56. **El antiguo Real Decreto 2817/83, que se definía como reglamentación técnico-sanitaria de comedores colectivos, fue derogado por el Real Decreto:**
- A) 3484/2001 de 29 de diciembre.
 - B) 3585/2000 de 29 de diciembre.
 - C) 3484/2000 de 29 de diciembre.
 - D) 3484/2002 de 29 de diciembre.
57. **¿Qué es la cúrcuma?:**
- A) Raíz de color amarillento y sabor amargo que se utiliza como colorante.
 - B) Salsa concentrada o muy reducida.
 - C) Nata montada con azúcar.
 - D) Licor con graduación alcohólica o no.
58. **Las funciones de refuerzo dependiendo de las necesidades y del menú se indicarán según el criterio de:**
- A) Jefe de Cocina.
 - B) Cocineros.
 - C) Gobernanta.
 - D) Pinche.
59. **¿Qué es la salamandra?:**
- A) Cepillo de alambre que se utiliza para rascar y eliminar las costras de carbón.
 - B) Aparato utilizado para gratinar, dorar, derretir y calentar alimentos.
 - C) Utensilio utilizado para freír alimentos en abundante aceite para la gran fritura.
 - D) Utilizada en los hogares o en hostelería, restauración y catering y muy poco en la industria. Se realiza por lotes o "batch".
60. **Sobre las recomendaciones de almacenaje de productos de limpieza, ¿cuál de las siguientes no sería una recomendación?:**
- A) Almacenar las sustancias peligrosas, debidamente separadas, agrupadas por el tipo de riesgo que puedan generar y respetando las incompatibilidades que existan entre ellas.
 - B) Guardar los líquidos peligrosos en recipientes abiertos.
 - C) Evitar apilar demasiadas cajas. La caja de la base soporta el peso del resto y puede ceder.
 - D) Todas son correctas.
61. **Según el artículo 15 de la Constitución española, todos tienen derecho:**
- A) A la vida y a la integridad física y psíquica.
 - B) A la vida y a la integridad física y moral.
 - C) A la vida y a la integridad moral.
 - D) Ninguna respuesta es correcta.

418

003

304

332

210

218

423

011

62. **A fin de que los locales destinados al almacenamiento de alimentos y productos alimentarios puedan cumplir adecuadamente sus fines, se prohíbe:**
- A) Producir fuegos o humos en su interior.
 - B) La permanencia de animales dentro de los locales.
 - C) Emplear en la limpieza de los locales productos que no sean específicamente autorizados.
 - D) Todas las respuestas son correctas.
63. **¿Cuál no es una de las Diez Reglas de Oro que la Organización Mundial de la Salud (OMS) propone para reducir el riesgo de contaminación del alimento?:**
- A) Elegir los alimentos tratados con fines higiénicos.
 - B) Recalentar bien los alimentos cocinados.
 - C) Mantener los alimentos fuera del alcance de perros, gatos y otros animales domésticos.
 - D) Utilizar agua pura.
64. **Artículo 15.1 de la Ley 31/1995, de 8 noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales. El empresario aplicará las medidas que integran el deber general de prevención, con arreglo a los siguientes principios generales (señale la incorrecta):**
- A) Evitar los riesgos.
 - B) Evaluar los riesgos que se puedan evitar.
 - C) Tener en cuenta la evolución de la técnica.
 - D) Sustituir lo peligroso por lo que entrañe poco o ningún peligro.
65. **¿Qué es lo que no comprobarán para la verificación de la mercancía recibida?:**
- A) Las etiquetas serán correctas.
 - B) Los embalajes estarán en buen estado.
 - C) La cantidad de cada producto no será necesario que coincida con el solicitado.
 - D) La calidad de la materia prima será la esperada.
66. **Definición de carros de regeneración:**
- A) Tienen sistemas de calentamiento de las bandejas y sensores de temperatura.
 - B) Son carros utilizados para el sistema de cadena fría.
 - C) Son carros que sólo sirven para transportar las bandejas.
 - D) Todas son correctas.
67. **De manera general, ¿qué no se deberá tener en cuenta de las medidas en la conservación de los alimentos?:**
- A) Que la temperatura sea adecuada.
 - B) Que la humedad relativa esté acorde con la naturaleza del producto.
 - C) Mala circulación de aire.
 - D) Protección contra la acción directa de la luz.
68. **Según el artículo 12 de la Ley 4/1994, de 26 de julio, de Salud de la Región de Murcia, ¿a quién corresponde la aprobación y revisión del mapa sanitario de la Región de Murcia?:**
- A) Al Consejo de Gobierno de la Región de Murcia.
 - B) A la Asamblea Legislativa de la Comunidad Autónoma.
 - C) A la Consejería de Economía, Hacienda y Empresa.
 - D) A la Consejería de Sanidad y Asuntos Sociales.
69. **Cuando decimos que es un filete grueso (250-300 gramos), obtenido de la cadera, que se prepara a la plancha o parrilla, nos referimos a:**
- A) Ossobuco.
 - B) Rumpsteak.
 - C) Chuletón.
 - D) Escalope.

70. **¿Cuáles serían las categorías de frescura del pescado azul?:**
- A) Piel, mucosidad cutánea, ojo, branquias, olor, carne, peritoneo.
 - B) Piel, mucosidad cutánea, tentáculo, olor.
 - C) Piel, mucosidad cutánea, consistencia de la carne, opérculos, ojo, branquias, olor.
 - D) Piel, carne, peritoneo, olor.
71. **Según el artículo 12 de la Ley 4/1994, de 26 de julio, de Salud de la Región de Murcia, cada Área de Salud estará vinculada:**
- A) A un Centro de Salud.
 - B) A un Ambulatorio.
 - C) A un Hospital General.
 - D) A un Centro de Salud y Hospital General.
72. **Los glúcidos más sencillos, caracterizados por su sabor dulce y por ser solubles en agua, son:**
- A) Polisacáridos.
 - B) Disacáridos.
 - C) Monosacáridos.
 - D) Maltosa.
73. **¿Cuáles son los factores de calidad en una carne?:**
- A) Firmeza, olor, ternura y nociva.
 - B) Salazones, tocinos y embutidos.
 - C) Firmeza, olor, ternura, jugosidad, sabor y aroma.
 - D) Ninguna es correcta.
74. **Estarán atentos al número de raciones ordinarias, especiales y extraordinarias que diariamente les comunicará la Administración, así como el horario en que se ha de retirar el desayuno, almuerzo, merienda y cena para cada planta, tanto por lo que se refiere a enfermos como al personal de servicio con derecho a manutención. Esta función corresponde a:**
- A) Cocineros.
 - B) Gobernantas.
 - C) Pinches.
 - D) Dietistas.
75. **Los detergentes llevan componentes perjudiciales para el medio ambiente. Uno de los principales, que ayuda a la proliferación de algas y a la eutrofización del medio, sería:**
- A) Fosfatos.
 - B) Bicarbonato.
 - C) Todas son correctas.
 - D) Ninguna es correcta.

416

017

407

403

207

419