

1. **¿Cómo se denomina al óvulo que se sacrifica entre los 4 y 12 meses?:**
A) Camero.
B) Pascual.
C) Lechal.
D) Ternasco. 206
2. **Según la Constitución, la soberanía nacional reside en:**
A) Las Cortes Generales.
B) El Gobierno de la Nación.
C) Los Tribunales de Justicia.
D) El pueblo español. 001
3. **Señale cuál de las siguientes no es una fase de la tarea de suministro:**
A) Revisión de ofertas.
B) Petición de material.
C) Gestión de Stock.
D) Control económico. 107
4. **El tiempo en el que actúan los productos químicos en la limpieza se llama:**
A) Tiempo de dispersión.
B) Tiempo de contacto.
C) Tiempo de suspensión.
D) Tiempo humectante. 401
5. **Una vez superadas las posibilidades de diagnóstico y tratamiento de la Atención Primaria, según el artículo 15 de la Ley 14/1986, General de Sanidad, los usuarios del Sistema Nacional de Salud tienen derecho:**
A) En el marco de su Área de Salud, a ser atendidos en los servicios especializados hospitalarios.
B) En el marco de cualquier Área de Salud, a ser atendidos en los servicios especializados hospitalarios.
C) En el marco de su Área de Salud, a ser atendidos en otro centro de salud.
D) Todas son correctas. 019
6. **¿Cuál es uno de los principales humectantes del detergente?:**
A) Los alcoholes y derivados.
B) Carbonatos.
C) Aditivos.
D) Hipocloritos. 332
7. **Para realizar un inventario, se le dará a los celadores del almacén un listado:**
A) Con el código y la denominación de cada artículo.
B) Con el código, la denominación y la cantidad registrada informáticamente por cada artículo.
C) Con la denominación de cada artículo.
D) Con el código del artículo. 116
8. **Según el tamaño de los huevos, la letra "M" corresponde a aquellos cuyo peso es de:**
A) Entre 53 g y 63 g.
B) Entre 43 g y 53 g.
C) Entre 63 g y 73 g.
D) Más de 73 g. 209

9. **¿De qué fecha es la Ley por la que se aprueba el Estatuto Marco del Personal Estatutario de los Servicios de Salud?:**
- A) 14/1986 de 25 de abril.
 - B) 55/2003 de 16 de diciembre.
 - C) 3/2001 de 3 de julio.
 - D) 78/2003 de 17 de julio.
10. **El sistema de lavado MILNOR se utiliza fundamentalmente para:**
- A) Para ropa blanca.
 - B) Para ropa de forma.
 - C) Para ropa de rechazo.
 - D) Siempre para ropa pequeña.
11. **¿Qué tipo de suelo no es poroso?:**
- A) Travertinos y baldosa catalana.
 - B) Terrazo y baldosa de arcilla.
 - C) Madera y mármol.
 - D) Gres y granito.
12. **¿Qué duración tendrá el Plan Nacional de Control Oficial de la cadena alimentaria?:**
- A) Mensual.
 - B) Anual.
 - C) Cuatrimestral.
 - D) Plurianual.
13. **El neutralizador tiene como función:**
- A) Eliminar restos de cloro y alcalinidad en los tejidos.
 - B) Neutralizar la tensión superficial del agua.
 - C) Mejorar el tacto de la prenda.
 - D) Facilitar el planchado de la prenda.
14. **¿En qué reglamento se establecen las normas generales relativas a la higiene alimentaria?:**
- A) Reglamento 854/2004.
 - B) Reglamento 852/2002.
 - C) Reglamento 852/2004.
 - D) Reglamento 854/2002.
15. **Son riesgos derivados de la organización del trabajo en el servicio de lavandería y planchado:**
- A) Actuaciones erróneas en casos de emergencia.
 - B) Falta de formación para trabajar en máquinas o instalaciones específicas.
 - C) Contusiones, alteraciones músculo- esqueléticas, fracturas... etc.
 - D) Trabajos relacionados con manejo de cargas o posturas forzadas.
16. **¿Cuál de estas características debe reunir un local para el almacenamiento de materias primas alimentarias?:**
- A) Habrá renovación de aire.
 - B) Los artículos que despidan olores estarán aislados de otros que por su naturaleza pudieran absorberlos.
 - C) Se almacenarán separadamente los alimentos crudos de los cocinados para evitar la contaminación cruzada.
 - D) Todas las respuestas son correctas.

021

312

405

224

333

227

430

139

17. **Son medidas preventivas de riesgos derivados de la organización del trabajo en el servicio de lavandería y planchado:**
- A) Distribución adecuada de las vacaciones.
 - B) Antes de iniciar cualquier trabajo, asegurarse de que se cumplen todas las instrucciones, normas y prescripciones de seguridad.
 - C) Cargar y transportar pesos pegándolos al cuerpo y en posición erguida.
 - D) Utilizar equipos de protección individual según las prescripciones de uso de éstos y la ficha de datos de seguridad de los productos.
18. **¿Cuál es la composición de la leche de vaca?:**
- A) 60% de agua y 40% de residuo sólido.
 - B) 78% de agua y 22% de residuo sólido.
 - C) 88% de agua y 12% de residuo sólido.
 - D) 68% de agua y 32% de residuo sólido.
19. **¿Cuál de las siguientes funciones no es del área de empaquetamiento y distribución?:**
- A) Plegado de las prendas que han sido planchadas.
 - B) Recepción de ropa planchada.
 - C) Empaquetado y embalado de prendas.
 - D) Pesado de ropa empaquetada.
20. **¿Cuánto tiempo debe tardar la temperatura en descender hasta 10°C en el abatidor?:**
- A) 10 minutos.
 - B) 60 minutos.
 - C) 90 minutos.
 - D) 120 minutos.
21. **¿Cuál es una de las razones del deterioro de la ropa?:**
- A) El agua.
 - B) El lavado.
 - C) El secado.
 - D) La ropa de calidad no se deteriora.
22. **¿Qué tanto por ciento de grasa contiene la nata delgada?:**
- A) Como mínimo 50% en peso de grasa.
 - B) Como máximo 18% en peso de grasa.
 - C) Como mínimo 18% en peso de grasa.
 - D) Nada de grasa.
23. **¿Qué zona estará a continuación de la zona de recepción?:**
- A) Zona de almacenamiento.
 - B) Zona de preparación.
 - C) Zona de cocción.
 - D) Zona de acabado.
24. **Las condiciones de protección contra incendios deberán contener los siguientes elementos (señale la respuesta incorrecta):**
- A) Evacuación.
 - B) Compartimentación.
 - C) Planos constructivos.
 - D) Ocupación máxima.

25. **El Hospital de referencia del Área de Salud VII de la Región de Murcia es:**
- A) Hospital Clínico Universitario Virgen de la Arrixaca.
 - B) Hospital Universitario Reina Sofía.
 - C) Hospital Universitario Los Arcos del Mar Menor.
 - D) Hospital Universitario Morales Meseguer.
26. **¿Cuál es el primer principio del plan APPCC?:**
- A) Identificación de los puntos de control críticos.
 - B) Establecimiento de un sistema de vigilancia en cada PCC.
 - C) Establecimientos de procedimientos de verificación.
 - D) Identificación de peligros.
27. **Las frutas cuya parte comestible posee, al menos, un 50% de agua, se denominan:**
- A) Oleaginosas.
 - B) Secas.
 - C) Carnosas.
 - D) Zumos.
28. **¿En qué sistema de rotación “lo primero que entra es lo primero que sale”?:**
- A) FIFO.
 - B) LIFO.
 - C) SIFO.
 - D) PIFO.
29. **En los edificios de la Comunidad Autónoma de Murcia, el contenido del plan de emergencias de las condiciones de protección ante incendios, se basa en el cumplimiento de (señale la respuesta correcta):**
- A) El Real Decreto 189/1995.
 - B) Norma Básica de Edificación NBE-CPI 96.
 - C) La Legislación Básica de Prevención.
 - D) Las condiciones básicas de protección de incendios las elabora cada gerencia de hospital o centro de salud pertenecientes al Servicio Murciano de Salud.
30. **¿Cuál de los siguientes no es un antiséptico?:**
- A) Fenol.
 - B) Yodo.
 - C) Alcohol Etílico.
 - D) Clorexidina.
31. **¿Quién representa al pueblo de la Región de Murcia?:**
- A) El Presidente de la Comunidad Autónoma.
 - B) El Consejo de Gobierno.
 - C) La Asamblea Regional.
 - D) Las Cortes Generales.

32. **Una de las medidas preventivas ante los riesgos en el servicio de limpieza es (señale la respuesta correcta):**
- A) Utilizar sólo los equipos de protección individual (EPIs) que la empresa suministra y utilizar protección anticaída a partir de 1,5 metros.
 - B) Utilizar sólo los equipos de protección individual (EPIs) que la empresa suministra y utilizar protección anticaída a partir de 2 metros.
 - C) Utilizar sólo los equipos de protección individual (EPIs) que la empresa suministra y utilizar protección anticaída a partir de 2,5 metros.
 - D) Utilizar sólo los equipos de protección individual (EPIs) que la empresa suministra y utilizar protección anticaída a partir de 3 metros.
33. **¿Cuál es la composición principal de los alimentos plásticos o formadores?:**
- A) Hidratos de carbono.
 - B) Vitaminas.
 - C) Proteínas y calcio.
 - D) Grasas.
34. **Tras repasar una prenda de costura, se procederá a:**
- A) Devolverla al servicio de procedencia.
 - B) Pasarla al servicio de distribución.
 - C) Volver a lavarla.
 - D) Plancharla.
35. **En la elaboración y mantenimiento del catálogo de productos:**
- A) Todos los artículos están catalogados y se dividen, básicamente, entre stockados y específicos.
 - B) Todos los artículos están catalogados y se dividen, básicamente, entre stockados y almacenables.
 - C) Todos los artículos están catalogados y se dividen, básicamente, entre almacenables y específicos.
 - D) Aunque todos los artículos están catalogados, no se hace división alguna entre ellos.
36. **Con el sistema de línea fría refrigerada, ¿con que antelación máxima se pueden elaborar los platos?:**
- A) 3 días.
 - B) 5 días.
 - C) 7 días.
 - D) 10 días.
37. **Los suelos de una lavandería deberán ser:**
- A) Antideslizantes, discontinuos y porosos.
 - B) Antideslizantes, discontinuos y no porosos.
 - C) Continuos y porosos.
 - D) Continuos antideslizantes.
38. **Son fibras de origen animal:**
- A) El algodón.
 - B) La seda y el rayón.
 - C) La lana y la seda.
 - D) El lino y la lana.
39. **¿Cómo enviará el proveedor los productos refrigerados?:**
- A) En vehículos congeladores a temperatura por debajo de -18 °C.
 - B) En vehículos frigoríficos a temperatura constante de refrigeración.
 - C) Si el trayecto es corto en vehículos normales y a temperatura ambiente, y si es largo en vehículos refrigerados.
 - D) Envueltos en hielo.

40. **Son causas de extinción de la condición de personal estatutario fijo:**
- A) La sanción disciplinaria firme de separación del servicio.
 - B) La jubilación.
 - C) La renuncia.
 - D) Las tres respuestas anteriores son correctas.
41. **¿Quién supervisa los resultados de las auditorías internas?:**
- A) Gerencia.
 - B) Coordinador del equipo.
 - C) Auditor externo.
 - D) Todas las repuestas anteriores son correctas.
42. **¿Qué acción no se lleva a cabo en la zona de recepción de mercancías?:**
- A) Control de la mercancía recibida.
 - B) Registro de la mercancía.
 - C) Almacenamiento de la mercancía.
 - D) Todas las acciones anteriores se llevan a cabo en la zona de recepción de mercancías.
43. **En centros pequeños o centros sin riesgos especiales pertenecientes al Servicio Murciano de Salud, los equipos de 1ª intervención ante una emergencia de riesgo de incendio (señale la respuesta correcta):**
- A) Son necesarios en cualquier tipo de centro del Servicio Murciano de Salud, independientemente del tamaño del centro.
 - B) Podrán optar por proporcionar formación básica sobre prevención y extinción de incendios a todo el personal, y no nombrar este equipo.
 - C) En estos centros tan pequeños o sin riesgos especiales no tienen equipos de 1ª intervención, sino que pasan a tenerlos directamente de 2ª intervención.
 - D) En estos centros tan pequeños o sin riesgos especiales no tienen ni equipos de 1ª intervención ni de 2ª intervención, pasan a tener solamente un jefe de emergencia, en el caso que hubiera o hubiese una emergencia.
44. **La activación del Perborato Sódico o liberación del oxígeno, se produce a:**
- A) A 30 °C, siendo la temperatura óptima 40 °C y 50 °C.
 - B) El Perborato Sódico se activa a cualquier temperatura.
 - C) A 60 °C, siendo la temperatura óptima 80 °C y 90 °C.
 - D) Se inactiva con el calor.
45. **Cuando el empresario no adopta o no permita adoptar las medidas de emergencia necesarias, el trabajador podrá:**
- A) Abandonar su lugar de trabajo, si considera que dicha actividad entraña un riesgo grave e inminente para su vida o su salud.
 - B) El trabajador lo comunicará a sus representantes legales y estos, por mayoría de sus miembros, paralizarán la actividad de los trabajadores afectados por dicho riesgo.
 - C) Al paralizarse la actividad empresarial por no adoptar las medidas necesarias por parte del empresario, se le comunicará a este y a la Autoridad Laboral.
 - D) Todas las anteriores son correctas.
46. **El control de lotes es una tarea de:**
- A) La revisión de la mercancía.
 - B) El control de pedidos.
 - C) La recepción de mercancía.
 - D) El transportista.

47. **La planificación de los simulacros es:**
A) Elaborada por el Comité de Autoprotección y aprobada por el Gerente del Área.
B) Implantada por el Comité de Autoprotección y elaborada por el Gerente del Área.
C) Instruida por el Servicio de Prevención e implantada por el Gerente del Área.
D) Elaborada por el Servicio de Prevención y aprobada por el Gerente del Área.
48. **¿Cuál de estas fibras es Liberiana?:**
A) Kapac.
B) Lana.
C) Ramio.
D) Fibra de Coco.
49. **¿Cómo se denomina la leche modificada por acción microbiana?:**
A) Leche enriquecida.
B) Leche desnatada.
C) Leche fermentada.
D) Leche adicionada de aromas.
50. **Las medidas de vigilancia y control de la salud de los trabajadores se llevarán a cabo respetando siempre los derechos de:**
A) Integridad de la persona como trabajador.
B) Confidencialidad de la información de su estado de salud.
C) Verificabilidad del puesto que desempeña ante cualquier posible riesgo.
D) Todas las anteriores son correctas.
51. **Según la Ley 5/2001, de 5 de diciembre, los nombramientos de personal estatutario temporal del Servicio Murciano de Salud podrán ser (señale la opción incorrecta):**
A) De Comisión de Servicios.
B) De interinidad.
C) De carácter eventual.
D) De sustitución.
52. **¿En qué consiste el sistema continuo de lavado?:**
A) Dividir la fase de lavado en diferentes compartimentos, comunicados entre sí y que puedan funcionar al mismo tiempo.
B) En dividir la fase de lavado en el tiempo.
C) Es no parar de lavar durante toda la jornada.
D) Disponer de varias lavadoras, una encima de otra.
53. **¿Cuál de estos requisitos deben cumplir las cámaras?:**
A) Apertura de puerta desde el interior.
B) Medios para control de temperatura y humedad.
C) Espacio suficiente para todos los productos no perecederos.
D) Son correctas las respuestas A y B.
54. **Señale la afirmación correcta:**
A) El girasol es un cereal.
B) El alpiste es un cereal.
C) El sésamo es un cereal.
D) El piñón es un cereal.

55. **¿Qué es la planilla de Dietas?:**
A) El parte diario de Dietas.
B) La tarjeta de emplatado.
C) El listado con el menú.
D) La planificación mensual del menú.
56. **Son riesgos derivados del diseño de los puestos de trabajo en el servicio de lavandería y planchado:**
A) Quemaduras producidas por contacto con superficies calientes de medios de trabajo, o productos calientes.
B) Trabajar de pie largos periodos de tiempo.
C) Quemaduras por el uso de propano, gases inflamables y focos de ignición.
D) Estrés por determinadas situaciones de trabajo.
57. **¿De qué color es la bolsa o saco de los pacientes con procesos infectocontagiosos?:**
A) Azul.
B) Verde.
C) Naranja.
D) Rojo.
58. **¿En qué reglamento se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria?:**
A) Reglamento 178/2002 del parlamento europeo y del consejo.
B) Reglamento 867/2004 del parlamento europeo y del consejo.
C) Reglamento 2074/2005 del parlamento.
D) Reglamento 854/2004 del consejo.
59. **Los poderes públicos deben garantizar a todos la efectividad del derecho proclamado de disfrutar de un medio ambiente adecuado para el desarrollo de la persona, para lo cual deberán de velar por la utilización racional de los recursos naturales y la defensa y restauración del medio ambiente. ¿En qué artículo de la constitución se garantiza dicho derecho?:**
A) Artículo 44.
B) Artículo 54.
C) Artículo 45.
D) Artículo 50.
60. **¿Para qué prendas se utilizará el planchado por difusión a vapor?:**
A) Para pijamas de los enfermos.
B) Para toallas.
C) Para cortinas y estores.
D) Para almohadas.
61. **La gobernanta:**
A) Tiene que tener conocimientos de las diferentes técnicas de costura.
B) Tiene que tener conocimiento de los instrumentos necesarios para el desarrollo del trabajo de la costurera.
C) La A y B son correctas.
D) No es necesario que sepa las técnicas de costura ni los instrumentos que necesita la costurera.

128

429

313

236

412

308

102

62. **El personal estatutario de gestión y servicios de formación universitaria, atendiendo al nivel del título requerido, se divide en:**
- A) Licenciados universitarios o personal con título equivalente.
 - B) Diplomados universitarios o personal con título equivalente.
 - C) Técnicos superiores o personal con título equivalente.
 - D) A y B son correctas.
63. **Aquellos pescados que en su captura no han sufrido manipulación, excepto su conservación en frío a bordo del pesquero, se denominan:**
- A) Pescados congelados.
 - B) Pescados desecados.
 - C) Pescados frescos.
 - D) Pescados salados.
64. **Las causas más frecuentes ante las intoxicaciones en el servicio de limpieza son (señale la respuesta correcta):**
- A) Atrapamientos, golpes y cortes por la poca accesibilidad para la limpieza de ciertas maquinarias.
 - B) Quemaduras producidas por contacto de sustancias químicas.
 - C) Contacto, exposición y/ o inhalación a sustancias cáusticas, corrosivas o tóxicas con productos de limpieza.
 - D) Los riesgos biológicos por la limpieza en aseos, vestuarios y comedor de personal.
65. **La cantidad de ropa sucia que entra en una lavandería se denomina:**
- A) Ropa Tratada.
 - B) Ropa Lavada.
 - C) Ropa Producida.
 - D) Ropa Estructurada.
66. **Los productos grasos líquidos a la temperatura de 20 grados se denominan:**
- A) Sebos.
 - B) Aceites.
 - C) Mantecas.
 - D) Todas las respuestas son correctas.
67. **¿Cuál de los siguientes no es un desinfectante?:**
- A) Glutoraldehído.
 - B) Fenol.
 - C) Cloroxidina.
 - D) Amonio Cuaternario.
68. **Según la Orden Ministerial de 29 de noviembre de 1984, en la que se aprueba el manual de autoprotección y guía para el desarrollo del plan de emergencia contra incendios y evacuación de locales y edificios, se clasifican las emergencias en (señale la respuesta correcta):**
- A) Emergencia general: es el accidente que puede ser controlado y dominado de forma sencilla y rápida por el personal y medios de protección del local, dependencia o sector.
 - B) Conato de emergencia: es el accidente que para ser dominado requiere la actuación de los equipos especiales de emergencia del sector, no afectando a otros sectores colindantes ni a terceras personas.
 - C) Emergencia parcial: es el accidente que precisa de la actuación de todos los equipos y medios de protección del establecimiento y la ayuda de medios de socorro y salvamento exteriores.
 - D) Ninguna de las anteriores es correcta.

69. **¿Cuál de los siguientes es más alto y profundo?:**
A) Marmita.
B) Cacerola.
C) Rondón.
D) Cazo. 127
70. **No son medidas preventivas de riesgos derivados en los almacenes:**
A) Las escaleras sobrepasarán en 90 cm la altura a salvar.
B) Las escaleras de mano estarán dotadas en su extremo superior de zapatas antideslizantes.
C) Se prohíbe la utilización de escaleras de mano para salvar alturas superiores a 5 metros.
D) El ascenso y descenso de las escaleras de mano se efectuará frontalmente. 433
71. **¿Puede el manipulador de alimentos formarse por su cuenta?:**
A) Sí, y la empresa valorará la pertinencia y adecuación de la formación acreditada por el trabajador.
B) No.
C) Sólo a través de cursos no presenciales.
D) El manipulador de alimentos no necesita formación. 230
72. **¿Cuál es el Real Decreto que establece las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo?:**
A) R.D. 2177/2004
B) R.D. 487/2007
C) R.D. 486/1995
D) R.D. 486/1997 410
73. **¿Cuál de estos equipos de frío será imprescindible para el sistema de línea fría, y no lo era para la línea caliente?:**
A) Cámaras.
B) Congeladores.
C) Regeneradores.
D) Abatidor. 122
74. **¿A qué Órgano le corresponde dirigir la política regional, la función ejecutiva, el gobierno y administración de la Región de Murcia?:**
A) A la Asamblea Regional.
B) Al Consejo de Gobierno.
C) Al Presidente de la Comunidad Autónoma.
D) Al Tribunal Superior de Justicia. 031
75. **¿Cuál de las siguientes afirmaciones es falsa?:**
A) Los alimentos se colocarán en pilas o lotes separados entre ellos y de las paredes, suelos y techos.
B) Se pueden almacenar alimentos que no estén correctamente etiquetados y precintados junto a los demás, siempre que no estén en el suelo.
C) Existirá una rotación periódica de los productos almacenados.
D) Será obligatoria la desinfección de las cámaras y almacenes. 104
76. **¿En qué decreto se aprueba el código alimentario español?:**
A) 1884/1967 de 21 de septiembre.
B) 2484/1967 de 21 de agosto.
C) 2484/1967 de 21 de septiembre.
D) 4224/1997 de 30 de septiembre. 201

77. **La gobernanta de lavandería tiene dentro de sus funciones:**
A) Organizar el trabajo.
B) Controlar y clasificar los productos que corresponden a su departamento.
C) Supervisar la buena marcha del servicio.
D) Todas son correctas. 301
78. **El Servicio de Nutrición y Dietética es responsable de:**
A) Recepción y revisión de los alimentos para su preparación.
B) La distribución de las comidas en las unidades de hospitalización.
C) Confección de las dietas, tomando como base el menú principal.
D) La cocción por cadena fría o al vacío. 118
79. **Indique qué tipo de pescado es de agua dulce:**
A) Lenguado.
B) Bonito.
C) Lucio.
D) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta. 211
80. **Los documentos necesarios para hacer frente a las posibles situaciones de emergencia, dependerán del tipo de centro, tamaño y actividad. De menor a mayor complejidad, nos podemos encontrar con los siguientes tipos de documentos:**
A) Plan de autoprotección, Medidas de emergencia y Plan de Emergencias.
B) Medidas de emergencias, Plan de emergencia y Medidas de autoprotección.
C) Plan de emergencia, Plan de autoprotección y Medidas de emergencias.
D) Ninguna de las respuestas anteriores están consideradas como documentos frente a situaciones de emergencias. 415
81. **Respecto al material específico, una de las siguientes afirmaciones no es correcta:**
A) También se le denomina material de tránsito.
B) Es el que sólo se consume por una o dos unidades del Hospital.
C) No se guarda en el almacén sino en el propio Servicio consumidor.
D) Se guarda en el almacén con distribución al Servicio correspondiente. 113
82. **Los detergentes utilizados para el lavado de ropa sucia son:**
A) 100% naturales y pH mínimo 10.
B) Son de origen vegetal y con pH entre 10 y 12.
C) Son de tipo sintético y con pH neutro (6 - 8).
D) Todas las anteriores. 329
83. **El control de las condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones de lavandería corresponde a:**
A) Servicio de Medicina Preventiva.
B) Servicio de Lavandería.
C) Servicio de Limpieza.
D) Mantenimiento. 306
84. **Corresponde al Consejo de Gobierno aprobar el proyecto anual de ley de presupuestos generales de la Comunidad Autónoma y someterlo a la asamblea Regional con una antelación mínima, a la fecha de inicio del correspondiente ejercicio, de:**
A) 1 mes.
B) 2 meses.
C) 3 meses.
D) 15 días. 007

85. ¿Cómo afecta la temperatura al desarrollo de las bacterias?:

- A) Un aumento de temperatura potencia la velocidad de multiplicación de las bacterias.
- B) Una disminución de temperatura por debajo de 10°C las congela.
- C) Hacen falta 1000°C para que mueran la mayoría de las bacterias.
- D) Todas las respuestas anteriores son correctas.