

1. **¿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. 405
2. **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
3. **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. 210
4. **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. 111
5. **¿Cuál de estas fibras es Liberiana?:**
A) Kapac.
B) Lana.
C) Ramio.
D) Fibra de Coco. 327
6. **¿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
7. **¿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. 132
8. **¿Qué utensilios debe haber en la zona de preparación de verduras?:**
A) Cuchillos y máquinas peladoras.
B) Mesas calientes.
C) Lavamanos de accionamiento manual.
D) Contará con todos estos utensilios. 129

9. **¿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.
10. **¿Cuál de los siguientes es más alto y profundo?:**
- A) Marmita.
 - B) Cacerola.
 - C) Rondón.
 - D) Cazo.
11. **Las frutas cuya parte comestible posee, al menos, un 50% de agua, se denominan:**
- A) Oleaginosas.
 - B) Secas.
 - C) Carnosas.
 - D) Zumos.
12. **¿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.
13. **¿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.
14. **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.
15. **Existen tres sistemas de lavado. Indique cuál de los siguientes no es un sistema de lavado:**
- A) Oriental.
 - B) Americano.
 - C) Africano.
 - D) Europeo.
16. **¿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

17. **¿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. 303
B) En dividir la fase de lavado en el tiempo. 303
C) Es no parar de lavar durante toda la jornada.
D) Disponer de varias lavadoras, una encima de otra.
18. **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. 435
B) Quemaduras producidas por contacto de sustancias químicas. 435
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.
19. **¿Cómo se denomina al óvulo que se sacrifica entre los 4 y 12 meses?:**
A) Camero. 206
B) Pascual. 206
C) Lechal.
D) Ternasco.
20. **El Servicio de Nutrición y Dietética es responsable de:**
A) Recepción y revisión de los alimentos para su preparación. 118
B) La distribución de las comidas en las unidades de hospitalización. 118
C) Confección de las dietas, tomando como base el menú principal.
D) La cocción por cadena fría o al vacío.
21. **En la colaboración del servicio de nutrición y dietética con el servicio de alimentación, no se tiene en cuenta:**
A) La preparación de los alimentos. 120
B) La presentación y el valor nutricional de los menús. 120
C) Las ofertas de mercado, para la adquisición de los alimentos.
D) La limpieza, tanto en la cocina como en vajillas y office de planta.
22. **¿En qué decreto se aprueba el código alimentario español?:**
A) 1884/1967 de 21 de septiembre. 201
B) 2484/1967 de 21 de agosto. 201
C) 2484/1967 de 21 de septiembre.
D) 4224/1997 de 30 de septiembre.
23. **Son principios de la acción preventiva (señale la respuesta incorrecta):**
A) Tener en cuenta la evolución de la técnica empleada. 408
B) Sustitución de lo peligroso por lo que entrañe mayor peligro. 408
C) Evaluar los riesgos que no se puedan evitar.
D) Adoptar medidas que antepongan la protección colectiva a la individual.

24. **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. 424
 - 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.
25. **El neutralizador tiene como función:**
- A) Eliminar restos de cloro y alcalinidad en los tejidos.
 - B) Neutralizar la tensión superficial del agua. 333
 - C) Mejorar el tacto de la prenda.
 - D) Facilitar el planchado de la prenda.
26. **¿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. 229
 - C) Hacen falta 1000°C para que mueran la mayoría de las bacterias.
 - D) Todas las respuestas anteriores son correctas.
27. **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. 415
 - 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.
28. **¿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. 318
 - C) Empaquetado y embalado de prendas.
 - D) Pesado de ropa empaquetada.
29. **La gobernanta de lavandería tiene dentro de sus funciones:**
- A) Organizar el trabajo.
 - B) Controlar y clasificar los productos que corresponden a su departamento. 301
 - C) Supervisar la buena marcha del servicio.
 - D) Todas son correctas.
30. **El tiempo en el que actúan los productos químicos en la limpieza se llama:**
- A) Tiempo de dispersión.
 - B) Tiempo de contacto. 401
 - C) Tiempo de suspensión.
 - D) Tiempo humectante.
31. **¿Cuál es uno de los principales humectantes del detergente?:**
- A) Los alcoholes y derivados.
 - B) Carbonatos. 332
 - C) Aditivos.
 - D) Hipocloritos.

32. **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.
33. **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.
34. **¿Qué duración tendrá el Plan Nacional de Control Oficial de la cadena alimentaria?:**
- A) Mensual.
 - B) Anual.
 - C) Cuatrimestral.
 - D) Plurianual.
35. **¿En qué sistema de rotación “lo primero que entra es lo primero que sale”?:**
- A) FIFO.
 - B) LIFO.
 - C) SIFO.
 - D) PIFO.
36. **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.
37. **¿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.
38. **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.

39. **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.
40. **¿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.
41. **¿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.
42. **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.
43. **Los productos grasos líquidos a la temperatura de 20 grados se denominan:**
- A) Sebos.
 - B) Aceites.
 - C) Mantecas.
 - D) Todas las respuestas son correctas.
44. **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.
45. **¿Cuál de los siguientes no es un antiséptico?:**
- A) Fenol.
 - B) Yodo.
 - C) Alcohol Etílico.
 - D) Clorexidina.

46. **¿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.
47. **¿Cuál es la composición principal de los alimentos plásticos o formadores?:**
A) Hidratos de carbono.
B) Vitaminas.
C) Proteínas y calcio.
D) Grasas.
48. **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.
49. **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.
50. **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.
51. **¿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.
52. **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.
53. **¿Quién supervisa los resultados de las auditorías internas?:**
A) Gerencia.
B) Coordinador del equipo.
C) Auditor externo.
D) Todas las repuestas anteriores son correctas.

54. **¿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. 108
55. **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. 414
56. **¿Cómo se denomina la leche modificada por acción microbiana?:**
A) Leche enriquecida.
B) Leche desnatada.
C) Leche fermentada.
D) Leche adicionada de aromas. 239
57. **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. 426
58. **¿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. 130
59. **¿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. 128
60. **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. 421

61. **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.
62. **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.
63. **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.
64. **La cantidad de ropa sucia que entra en una lavandería se denomina:**
A) Ropa Tratada.
B) Ropa Lavada.
C) Ropa Producida.
D) Ropa Estructurada.
65. **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.
66. **¿Cuándo se preparan las provisiones para su almacenamiento?:**
A) Antes de su recepción.
B) Tras comprobar la materia prima y sus etiquetas.
C) Tras verificar que el albarán no coincide con el pedido.
D) Nada más llegar, será la primera acción a realizar.
67. **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.
68. **¿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.

69. **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.
70. **¿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.
71. **Todo alimento en el que su composición real no corresponde a la declarada y comercialmente anunciada es un alimento:**
- A) Impropio.
 - B) Nocivo.
 - C) Falsificado.
 - D) Alterado.
72. **¿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.
73. **¿Cuál de las siguientes medidas preventivas en el servicio de limpieza no es la adecuada frente a posibles riesgos biológicos?:**
- A) No comer, beber o fumar en el puesto de trabajo.
 - B) Protocolo específico de vigilancia de la salud.
 - C) Lavarse las manos después de la limpieza, aunque se hayan utilizado guantes, particularmente antes de las comidas y de abandonar el puesto de trabajo.
 - D) Utilizar siempre los EPIs facilitados por la empresa para las tareas que le han sido indicadas.
74. **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.
75. **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.
76. **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.

77. **¿A quién corresponde aprobar, a propuesta del servicio encargado, el protocolo de dietas dónde se establecen los platos que se elaborarán en el Centro Hospitalario?:**
- A) Dietista.
 - B) Gerencia.
 - C) Coordinador APPCC.
 - D) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.
78. **¿Cuál de las siguientes funciones no son propias de una gobernanta, según el Decreto 119/2002 de 4 de octubre?:**
- A) Dirigirán la cocina cuidando que se observe el horario establecido y vigilarán el buen orden y la limpieza de la misma.
 - B) La recepción del material solicitado, su distribución, despacho de pedidos, así como el registro de los movimiento de entradas y salidas de víveres.
 - C) Asumirán por delegación del Director de Gestión y Servicios Generales, la jefatura del personal de costura, plancha, lavandería y limpieza en general.
 - D) Tendrán a su cargo el servicio de despensa, vigilando la entrada, salida y conservación de los artículos alimenticios.
79. **Indique qué tipo de pescado es de agua dulce:**
- A) Lenguado.
 - B) Bonito.
 - C) Lucio.
 - D) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.
80. **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.
81. **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.
82. **¿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.
83. **¿Qué se hace con el agua del túnel de lavado?:**
- A) Se acumula en calderas metálicas para otros usos.
 - B) Se recircula y reutiliza.
 - C) Se potabiliza y se vuelve a utilizar.
 - D) Se desecha.

237

427

211

215

429

308

311

84. ¿De qué color es la bolsa o saco de los pacientes con procesos infectocontagiosos?:

- A) Azul.
- B) Verde.
- C) Naranja.
- D) Rojo.

313

85. ¿Cuál de los siguientes no es un desinfectante?:

- A) Glutoraldehído.
- B) Fenol.
- C) Cloroxidina.
- D) Amonio Cuaternario.

322