



**1ª PRUEBA:** CUESTIONARIO TEÓRICO  
**2ª PRUEBA:** CUESTIONARIO PRÁCTICO

**ACCESO:** PROMOCIÓN INTERNA

**CATEGORÍA:** TECNICO/A SUPERIOR EN ALOJAMIENTO

**CONCURSO-OPOSICIÓN PARA CUBRIR PLAZAS BÁSICAS VACANTES:**

Resolución de 14 de abril de 2015 (BOJA núm. 74, 20 de abril)

**ADVERTENCIAS:**

- Compruebe que en su «**Hoja de Respuestas**» están sus datos personales, que son correctos, y **no olvide firmarla**.
- El **tiempo de duración de las dos pruebas** es de **tres horas**.
- **No abra** el cuadernillo hasta que se le indique.
- Para abrir este cuadernillo, rompa el precinto.
- Si observa alguna anomalía en la impresión del cuadernillo, solicite su sustitución.
- Este cuadernillo incluye las preguntas correspondientes a la «1ª PRUEBA: CUESTIONARIO TEÓRICO» y «2ª PRUEBA: CUESTIONARIO PRÁCTICO».

**1ª PRUEBA: CUESTIONARIO TEÓRICO**

- Esta prueba consta de 100 preguntas, numeradas de la 1 a la 100, y 3 de reserva, situadas al final del cuestionario, numeradas de la 151 a la 153.
  - Las preguntas de esta prueba deben ser contestadas en la «Hoja de Respuestas», numeradas de la 1 a la 100.
  - Las preguntas de reserva deben ser contestadas en la zona destinada a «Reserva» de la «Hoja de Respuestas», numeradas de la 151 a la 153.
- Todas las preguntas de esta prueba tienen el mismo valor.
- Las contestaciones erróneas se penalizarán con  $\frac{1}{4}$  del valor del acierto.

**2ª PRUEBA: CUESTIONARIO PRÁCTICO**

- Esta prueba consta de 50 preguntas, numeradas de la 101 a la 150.
  - Las preguntas de esta prueba deben ser contestadas en la «Hoja de Respuestas», numerada de la 101 a la 150.
- Todas las preguntas de esta prueba tienen el mismo valor.
- Las contestaciones erróneas se penalizarán con  $\frac{1}{4}$  del valor del acierto.

- Todas las preguntas tienen 4 respuestas alternativas, siendo sólo una de ellas la correcta.
- Solo se calificarán las respuestas marcadas en su «Hoja de Respuestas».
- Compruebe siempre que el número de respuesta que señale en su «Hoja de Respuestas» es el que corresponde al número de pregunta del cuadernillo.
- Este cuadernillo puede utilizarse en su totalidad como borrador.
- No se permite el uso de calculadora, libros ni documentación alguna, móvil ni ningún otro dispositivo electrónico.

**SOBRE LA FORMA DE CONTESTAR SU «HOJA DE RESPUESTAS», LEA MUY ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES QUE FIGURAN AL DORSO DE LA MISMA.**

**ESTE CUESTIONARIO DEBERÁ ENTREGARSE EN SU TOTALIDAD AL FINALIZAR EL EJERCICIO. Si desean un ejemplar pueden obtenerlo en la página web del SAS ([www.juntadeandalucia.es/servicioandaluzdesalud](http://www.juntadeandalucia.es/servicioandaluzdesalud)).**

- 1 ¿En qué fecha se publicó en BOJA la Orden por la que se crea la categoría de Técnico Superior de Alojamiento?**
- A) 30 de julio de 2008
  - B) 19 de marzo de 2008
  - C) 25 de mayo de 2007
  - D) 2 de abril de 2007
- 2 ¿Qué categoría profesional con funciones similares a las funciones de TSA, se suprime en la misma fecha que se crea la categoría de TSA?**
- A) Encargado de turno
  - B) Jefe de personal subalterno
  - C) Gobernanta
  - D) Responsable de hostelería
- 3 ¿Quién debe dar las órdenes al pinche para preparar los víveres para su condimentación?**
- A) El cocinero/a
  - B) La dietista
  - C) El/la técnico superior en alojamiento
  - D) El/la responsable del Servicio de Nutrición Clínica
- 4 La categoría de Técnico Superior en Alojamiento es de:**
- A) Cargo intermedio
  - B) Puesto base
  - C) Puesto directivo
  - D) Jefe de grupo
- 5 El pilar básico de la cocina hospitalaria es la seguridad del alimento, pero ¿a qué tipo de seguridad nos estamos refiriendo?**
- A) Seguridad higiénica
  - B) Seguridad alimentaria
  - C) Seguridad nutricional
  - D) Todo lo anterior es correcto

**6 Las actividades relacionadas con la manipulación de alimentos, tienen un flujo marcado por:**

- A) El principio de marcha adelante
- B) El principio de cruce de circuitos
- C) El principio de economía de movimientos
- D) Ninguno de los anteriores

**7 Uno de los factores que influyen en el desarrollo de las Enfermedades de Transmisión Alimentaria es:**

- A) Contaminación cruzada entre productos crudos y cocinados
- B) Cocción insuficiente de los alimentos
- C) Mantener los alimentos a temperatura ambiente en lugar del refrigerador
- D) Todas son correctas

**8 En las cocinas hospitalarias, el límite crítico de presencia de anisakis en el pescado destinado a la elaboración de dietas y menús es:**

- A) El 10%
- B) Ausencia total de parásitos
- C) Indistinto si el pescado es congelado
- D) Presencia solo en el peritoneo

**9 Forma parte de los planes generales de higiene:**

- A) Control de plagas: desinsectación y desratización
- B) Formación de manipuladores
- C) Limpieza y desinfección
- D) Todas las respuestas forman parte de los planes generales de higiene

**10 Los procesos de elaboración en línea caliente son:**

- A) Recepción y almacenamiento de materias primas, descongelación, preparación, cocción, mantenimiento en caliente y pase y/o distribución
- B) Recepción y almacenamiento de materias primas, descongelación, preparación, cocción, enfriamiento, calentamiento y pase y/o distribución
- C) Recepción y almacenamiento de materias primas, descongelación, preparación, cocción, enfriamiento y pase y/o distribución
- D) Recepción y almacenamiento de materias primas, descongelación, preparación, cocción, congelación y pase y/o distribución

- 11 ¿Qué sistema se utiliza para la alta productividad en el emplatado?**
- A) Cintas fijas
  - B) Carros refrigeradores
  - C) Cintas móviles
  - D) Carros de regeneración
- 12 Las superficies de las cocinas hospitalarias serán construidas con:**
- A) Azulejo blanco
  - B) Materiales lisos, lavables y no absorbentes
  - C) Cemento liso de color claro
  - D) Hierro
- 13 En las instalaciones de la cocina, el almacén de día se encuentra situado en:**
- A) El área de recepción de víveres
  - B) Área de almacenes
  - C) Zona de preparación de alimentos crudos.
  - D) Zona de cocinado.
- 14 Las aberturas y ventanas o huecos practicables para la ventilación de los locales de cocina, deberán estar dotados de:**
- A) Sistema de clausura para impedir su manipulación
  - B) Cristales opacos para evitar que la luz natural estropee los alimentos
  - C) Rejillas de malla adecuadas para evitar el paso de insectos
  - D) Rejas homologadas por la ley de prevención de riesgos laborales
- 15 En el tren de lavado de vajilla, la temperatura de 50° a 60° está indicada para los procesos de:**
- A) Prelavado
  - B) Aclarado
  - C) Lavado
  - D) Secado
- 16 En una cocina hospitalaria ¿Cuál es la función esencial de la antecámara?**
- A) Dejar en ella los alimentos para descongelar
  - B) Almacenar los productos pasteurizados
  - C) Impedir la entrada brusca de aire caliente en las cámaras
  - D) Ampliar el espacio de las cámaras

**17 En el servicio de cocina, durante la recepción de materias primas, deberemos:**

- A) Comprobar las etiquetas o marchamos que garanticen el origen de la materia prima
- B) Evitar el contacto entre los alimentos crudos y las comidas preparadas durante la preparación de la conservación de las mismas.
- C) No almacenar productos no alimenticios, en especial sustancias peligrosas junto con los alimentos
- D) Todas son correctas

**18 Las dietas pueden ser:**

- A) Terapéuticas especiales
- B) Basales y de consistencia modificada
- C) Terapéuticas estándares y personalizadas
- D) Todas las anteriores

**19 ¿Quién utiliza la ropa hospitalaria?**

- A) Los pacientes
- B) El personal sanitario
- C) El personal no sanitario
- D) Todas las respuestas son correctas

**20 De las siguientes prendas, ¿Cuál de ellas NO está considerada como ropa de forma?**

- A) Camisón
- B) Funda de almohada
- C) Pantalón de pijama
- D) Chaqueta de cocinero

**21 ¿Qué ventajas tiene el uso del algodón en la confección de la ropa hospitalaria?:**

- A) Tiene gran poder absorbente, comodidad de uso y es transpirable
- B) No acumula electricidad estática
- C) Es resistente a la rotura y a la abrasión
- D) Todas son correctas

**22 ¿En qué se mide la velocidad de centrifugación de una lavadora?**

- A) En metros por segundo
- B) En revoluciones por minuto
- C) En grados centígrados
- D) En FPS

**23 ¿Qué significan las siglas FIFO?**

- A) Primero en entrar, primero en salir
- B) Definen los tipos de tejidos utilizados en la confección de la ropa hospitalaria
- C) Definen los tipos de ropa hospitalaria
- D) Es el sistema de dosificación de productos utilizado en túneles de lavado

**24 Las fases de lavado de una ropa muy sucia son:**

- A) Remojo, prelavado, lavado, aclarados y prensado o centrifugado
- B) Prelavado, lavado, aclarados y prensado o centrifugado
- C) Remojo, lavado, aclarados y prensado o centrifugado
- D) Prelavado, lavado, remojo y prensado o centrifugado

**25 ¿Cuál de los siguientes principios es la mejor garantía para la lucha contra las infecciones hospitalarias?**

- A) El uso frecuente de los antibióticos
- B) No acudir a los hospitales si se padece un proceso infeccioso
- C) La limpieza
- D) hacerse reconocimientos periódicos para comprobar el estado de salud

**26 El prelavado de la ropa ha de hacerse a una temperatura inferior de 40° para:**

- A) Evitar la decoloración de la ropa de color
- B) Eliminar mejor manchas proteicas y evitar su fijación
- C) Evitar que las prendas de algodón encojan
- D) Dejar actuar los productos blanqueantes

**27 El número de infecciones nosocomiales en un hospital:**

- A) Es un indicador de la calidad de su atención sanitaria
- B) Es un indicativo de la calidad de la limpieza hospitalaria
- C) Ocasiona un mínimo de gastos directos
- D) Todas son correctas

**28 ¿Cuál de las afirmaciones siguientes es errónea?**

- A) El agua sola no es capaz de disolver la grasa que compone y contiene la suciedad
- B) Los jabones son efectivos para la limpieza en aguas duras
- C) Los detergentes son eficientes para la limpieza en aguas duras
- D) Los disolventes son sustancias que permiten la dispersión de otra en su seno

**29 Dispersión es la capacidad de los detergentes**

- A) Para romper una cantidad de suciedad compacta y reducirla a finas partículas
- B) Para humectar
- C) No tiene que ver con los detergentes
- D) Ninguna es correcta

**30 Para la limpieza de una mancha de sangre, utilizaremos un detergente:**

- A) Neutro
- B) Un detergente ácido
- C) Un detergente básico
- D) Una mancha de sangre no se puede limpiar

**31 La descarga de las máquinas lavadoras se hará:**

- A) Por la zona de sucio
- B) Por la zona de semisucio
- C) Por la zona de limpio
- D) Por la zona de semilimpio

**32 Los residuos químicos están considerados como:**

- A) Residuos de riesgo
- B) Residuos sin riesgo
- C) No existe ese tipo de residuo en un hospital
- D) Biosanitario asimilable a urbano

**33 ¿Qué es una rotativa?**

- A) Una máquina que sirve para fregar y secar el suelo
- B) Una máquina que se utiliza para limpiar y abrillantar el suelo
- C) Una máquina que se utiliza para barrer las calles
- D) Una máquina utilizada para la limpieza de alfombras

**34 ¿Qué se considera infección nosocomial?**

- A) Toda infección adquirida durante la hospitalización y que no estuviese presente o incubándose en el momento del ingreso del paciente
- B) Toda infección incubada por el paciente antes del ingreso sin sintomatología.
- C) Infección muy contagiosa por la que el paciente es ingresado
- D) Infección adquirida en países tropicales

**35 El contenedor destruyible o reutilizable de color Verde, debe contener:**

- A) Residuos Infecciosos.
- B) Restos de Animales.
- C) Material punzante
- D) Residuo citotóxico.

**36 Los equipos de trabajo se caracterizan por:**

- A) Cada integrante del equipo responde individualmente de su trabajo
- B) Sus miembros tienen formación similar
- C) Se estructuran por niveles jerárquicos
- D) Los miembros del equipo responden en su conjunto al trabajo realizado

**37 Los residuos del grupo I (residuos generales asimilables a urbanos) se recogen en:**

- A) Bolsas de color negro que cumpla la norma UNE 53-147-85, con galga mínima 200.
- B) Bolsas de color marrón que cumpla la norma UNE 53-147-85, con galga mínima 200
- C) Bolsas de color verde que cumpla la norma UNE 53-147-85, con galga mínima 200.
- D) Bolsas de color gris que cumpla la norma UNE 53-147-85, con galga mínima 200.

**38 A excepción de algunos residuos peligrosos de origen no sanitario, se recomienda la recogida de residuos en los puntos de producción con una frecuencia:**

- A) Semanal
- B) Dos veces al día
- C) Diaria
- D) Cuando los contenedores estén llenos.

**39 La gestión de almacenes se define como**

- A) Un sistema de recepción, almacenamiento y movimiento dentro de un mismo almacén hasta el punto de consumo de cualquier material.
- B) Un procedimiento administrativo
- C) Un proceso de la función logística.
- D) Las respuestas a y c son correctas

**40 Sobre el Mantenimiento preventivo, señale la afirmación correcta.**

- A) Este tipo de mantenimiento tiene una vertiente legal, ya que estas actuaciones están determinadas en ciertos casos por una normativa.
- B) En este tipo de mantenimiento, se resuelve la avería como tal y en el correctivo se trata la completa reparación del equipo o instalación
- C) analiza la causa raíz de la repetitividad de la avería
- D) Todas las respuestas son correctas.



**41 El objeto de la Ley de Contratos del sector público es:**

- A) Regular la contratación del sector público, a fin de garantizar que la misma se ajusta a los principios de libertad de acceso a las licitaciones, publicidad y transparencia de los procedimientos, y no discriminación e igualdad de trato entre los candidatos.
- B) La salvaguarda de la libre competencia y la selección de la oferta económicamente más ventajosa.
- C) La regulación del régimen jurídico aplicable a los efectos, cumplimiento y extinción de los contratos administrativos, en atención a los fines institucionales de carácter público que a través de los mismos se tratan de realizar.
- D) Todas las respuestas son correctas

**42 Señale cuales de los siguientes son contratos regulados en la Ley de Contratos del Sector Público:**

- A) Los nombramientos de los funcionarios al servicio de entes públicos
- B) De concesión de obras públicas
- C) De colaboración entre el sector público y la Administración pública.
- D) Todos los contratos que realicen las administraciones públicas, cualquiera que sea su objeto.

**43 Señale la opción incorrecta respecto del modelo plataformas de contratación administrativas:**

- A) Permite mejorar los precios de compra y condiciones generales en la contratación y adquisición de productos y servicios.
- B) Supone la desagregación de compras.
- C) Supone una mayor homogeneidad de productos adquiridos entre los diferentes centros para el mismo fin.
- D) Permite adecuar el volumen de existencias y por tanto de los recursos inmovilizados.

**44 Dentro del área correspondiente del Catálogo de Bienes y Servicios del Servicio Andaluz de Salud:**

- A) Sólo pueden ser adquiridos los productos que figuran en la Revista.
- B) La presencia de un producto en la Revista de Compras es condición necesaria y suficiente para que pueda ser adquirido.
- C) Las empresas pueden acceder a la ficha de sus productos con objeto de conocer el tratamiento de imagen recibido y, en su caso, completar o actualizar sus datos.
- D) Todas las respuestas son correctas.

**45 La aplicación corporativa SIGLO funciona bajo la supervisión de:**

- A) La Subdirección Económico Administrativa de Logística.
- B) La Subdirección de Compras y Logística.
- C) La Dirección Gerencia del S.A.S.
- D) La Consejería de Salud.

**46 El software es:**

- A) Un sistema de información.
- B) Sistema operativo, firmware y aplicaciones
- C) Un conjunto de computadoras o cualquier tipo de dispositivo electrónico.
- D) El conjunto de partes que funcionan relacionándose entre sí con un objetivo preciso.

**47 En un equipo informático el mantenimiento preventivo consiste en:**

- A) Aplicar una serie de técnicas y procedimientos al sistema para minimizar el riesgo de fallo y asegurar su correcto funcionamiento durante el mayor tiempo posible.
- B) Predecir cuándo un componente del sistema va a fallar, de forma que se pueda tomar la decisión de reemplazarlo o repararlo antes de que falle.
- C) Reparación o el reemplazo del componente del sistema que esté ocasionando fallos.
- D) Todas las respuesta son correctas.

**48 Los programas pensados y diseñados para facilitar cualquier tipo de trabajo que tenga que ver con los números y con el cálculo numérico son:**

- A) Bases de textos
- B) Hojas de cálculo
- C) Procesadores de texto
- D) Esquemas

**49 Son principios de la política Ambiental del Servicio Andaluz de Salud:**

- A) Comunicar a los proveedores la Política Ambiental.
- B) Prevenir y minimizar los impactos medioambientales producidos por la actividad del S.A.S., en especial los producidos por la generación y gestión de los residuos sanitarios.
- C) Llevar a cabo la gestión de los recursos naturales.
- D) Todas las respuestas son correctas.

**50 Señale la opción correcta. La Agencia de Calidad Sanitaria de Andalucía es una organización de:**

- A) La Consejería de Igualdad, Salud y Políticas Sociales de la Junta de Andalucía.
- B) La Fundación Pública Andaluza Progreso y Salud.
- C) Del Servicio Andaluz de Salud.
- D) La Consejería de Salud de la Junta de Andalucía

**51 Señale los criterios para el empleo de los equipos de protección individual.**

- A) Solo se utilizarán cuando no existan medios técnicos de protección.
- B) Deberán utilizarse en todo caso en actividades de limpieza.
- C) Solo se utilizarán cuando existan riesgos para la seguridad o salud de los trabajadores que no hayan podido evitarse o limitarse suficientemente por medios técnicos de protección colectiva o mediante medidas, métodos o procedimientos de organización del trabajo.
- D) Deberán utilizarse en todo caso en actividades de restauración colectiva.

**52 El manejo y el levantamiento de cargas es una de las principales causas de lumbalgia, señale las medidas correctas para prevenir riesgos en esta actividad.**

- A) No flexionar las rodillas y mantener la espalda recta y alineada.
- B) Acercar al máximo el objeto al centro del cuerpo y levantar el peso de forma gradual, suavemente y sin sacudidas.
- C) Girar el tronco mientras se está levantando la carga y nunca pivotar sobre los pies.
- D) Todas las respuestas son correctas

**53 El peso de la carga es uno de los factores más importantes a la hora de evaluar el riesgo de manipulación manual. A efectos prácticos, se consideran cargas los objetos de peso:**

- A) Superior a 5 Kg.
- B) Superior a 8 Kg.
- C) Entre 1 y 3 Kg.
- D) Más de 3 Kg.

**54 La prevención de los efectos del ruido sobre las personas puede realizarse:**

- A) Utilizando aislamientos acústicos.
- B) Realizando descansos periódicos durante la jornada.
- C) No existe forma de prevenir los efectos.
- D) Alternando el funcionamiento de las máquinas.

**55 En la Lavandería, respecto de los riesgos derivados del manejo de sustancias químicas, se deberá tener en cuenta:**

- A) Mantener los recipientes abiertos para evitar la acumulación de gases.
- B) La responsabilidad del fabricante en caso de accidente.
- C) Almacenar los productos en la zona sucia.
- D) Utilizar mesa de desmanchado con ventilación apropiada.

**56 Señale la respuesta correcta en el caso de producirse un incendio:**

- A) Se debe actuar con serenidad.
- B) Debe comunicarse el hecho inmediatamente a los servicios de extinción de incendios
- C) No se deben correr riesgos que puedan poner en peligro la integridad física de las personas.
- D) Todas las respuestas anteriores son correctas.

**57 Señale cual de los siguientes es un agente extintor:**

- A) Anhídrido carbónico.
- B) Polvo químico
- C) Agua
- D) Todas las respuestas son correctas.

**58 Objetivos en el control los stocks de almacenamiento, señale la respuesta correcta.**

- A) Ofrecer seguridad, aunque el coste sea inferior.
- B) Seguridad, que nos permita hacer frente a las eventualidades.
- C) a y b son correctas.
- D) Que el tamaño del stock debe ser tal que minimice el coste de posesión y ofrezca seguridad en la producción.

**59 A que llamamos stock mínimo:**

- A) Stock que nos permite mantener la empresa.
- B) Stock total que se mantiene para hacer frente a los consumos superiores.
- C) Cantidad de producto almacenado que nos permite hacer frente a una demanda normal sin imprevistos.
- D) Ninguna es correcta.

**60 El objeto de la revista de Compras es:**

- A) Unificar y centralizar toda la información relativa a los artículos y su adquisición.
- B) El archivo del Banco de Productos.
- C) El resultado de las adjudicaciones de los Acuerdos Marco.
- D) Un catálogo de instrucciones internas.

**61 El Módulo Ciclo Global de Pago, integrado en el sistema Gerhonte.**

- A) Gestiona el pago de las nóminas del personal del SAS.
- B) Gestiona el complemento al rendimiento profesional.
- C) Gestiona los descuentos no obligatorios en nómina.
- D) Todas las respuestas anteriores son correctas.

**62 ¿Qué extensión tienen los documentos creados en el procesador de textos Microsoft Word 2007?:**

- A) xls.
- B) html.
- C) bmp.
- D) docx.

**63 ¿Cuál de los siguientes elementos NO pertenece al área de trabajo en una Hoja de Cálculo de Microsoft Excel?:**

- A) Filas.
- B) Columnas.
- C) Bases.
- D) Celdas.

**64 En un sistema informático, ¿Qué es la memoria RAM?**

- A) Es una técnica que aumenta la velocidad de un dispositivo, trabajando por encima de la capacidad del fabricante.
- B) Es Memoria sólo para lectura, no puede ser grabado nada en esta memoria y su información ya viene grabada de fábrica.
- C) Es la memoria de corta vida útil, dura sólo un año, de muy bajo costo y baja calidad.
- D) Es la memoria de acceso aleatorio y se utiliza como memoria de trabajo.

**65 Cuando hablamos en términos informáticos de formatear un disco, nos estamos refiriendo a una operación con la siguiente característica:**

- A) Elimina todos los datos del disco.
- B) No elimina todos los datos del disco, solamente los reordena.
- C) Elimina los archivos duplicados.
- D) Elimina los archivos de la papelera de reciclaje.

**66 La norma ISO define calidad como:**

- A) El componente subjetivo, que varía según las preferencias del consumidor
- B) La preferencia que está sometida a los cambios que se suceden en la sociedad a lo largo del tiempo
- C) La capacidad de un producto o servicio de satisfacer las necesidades declaradas o implícitas del consumidor a través de sus propiedades o características
- D) Todas las respuestas son correctas

**67 La Agencia de Calidad Sanitaria de Andalucía está organizada de forma jurídica de:**

- A) Fundación.
- B) Sociedad Anónima.
- C) Empresa Pública.
- D) Organismo Autónomo.

**68 ¿Que es una Barrera Sanitaria?**

- A) Una separación física entre la zona de sucio y la zona de limpio.
- B) Una separación física entre la Lavandería y otras zonas sanitarias del hospital.
- C) Un concepto teórico que pretende promover la prevención de la contaminación.
- D) Una corriente de aire que se desplaza desde la zona de limpio hacia la zona sucia.

**69 ¿Cuándo se realiza la fase de humectación?**

- A) A la mitad del lavado.
- B) En el prelavado.
- C) Al inicio del lavado
- D) Las respuestas b y c son correctas

**70 Las normas generales de limpieza establecen limpiar:**

- A) De limpio a sucio, de arriba abajo y de fuera hacia dentro
- B) De sucio a limpio, de arriba abajo y de dentro hacia fuera
- C) De limpio a sucio, de arriba abajo y de dentro hacia fuera
- D) De sucio a limpio, de abajo a arriba y de fuera hacia dentro

**71 ¿Que denominación recibe la lesión corporal que el trabajador sufra al ir o volver del lugar de trabajo?**

- A) Accidente in itinere
- B) Accidente fuera del puesto de trabajo
- C) Accidente in transito
- D) Accidente profesional

**72 ¿Que tipo de programa trabaja con gran cantidad de datos numéricos y realiza operaciones de calculo complejas?**

- A) Procesador de texto
- B) Hoja de cálculo
- C) Base datos
- D) ALU

**73 La unificación provincial de procesos logísticos y Económicos en el ámbito sanitario se ha servido como herramienta de soporte de:**

- A) JUPITER
- B) SIGLO
- C) FOG
- D) GERHONTE

**74 ¿Que son indicadores de calidad?**

- A) Son un instrumento para la recogida de datos
- B) Son los criterios mínimos que se deben de cumplir a lo largo del proceso y en el producto final
- C) Es un tipo de encuesta
- D) Son correctas las respuestas a y c

**75 Si la cadena de frío se rompe:**

- A) Se producirán daños que afectarán a las cámaras de refrigeración
- B) Se producirán daños irreversibles en el alimento
- C) No ocurrirá nada si se congela posteriormente el alimento
- D) Todo lo anterior es cierto

**76 ¿Quién impartirá la formación a los manipuladores de alimentos?**

- A) La propia empresa o una entidad autorizada sanitaria competente
- B) La propia empresa
- C) La autoridad competente
- D) Una empresa auditora

**77 La temperatura de mantenimiento en caliente de un plato cocinado es de:**

- A) Mayor de 100° C
- B) Mayor o igual a 65° C
- C) 37°C
- D) 50°C

**78 Con independencia de la higiene del pelo, el manipulador de alimentos debe saber:**

- A) Si es largo debe estar recogido.
- B) Es obligatorio lavárselo a diario
- C) Es obligatorio la utilización de gorros o cubrecabezas, de tal forma que el pelo esté totalmente cubierto y por lo tanto, no pueda caer en los alimentos.
- D) No debe saber nada.

**79 ¿Que es la trazabilidad?**

- A) Es la capacidad para seguir el movimiento de un alimento desde su origen hasta el consumidor final.
- B) Es la capacidad para saber quien va a consumir el alimento.
- C) Es la capacidad para saber el origen del alimento.
- D) Es saber la fecha de caducidad.

**80 ¿Cuales de los siguientes sistemas de producción pueden considerarse nuevas tecnologías que en los últimos tiempos han revolucionado la restauración hospitalaria?**

- A) Cadena Caliente
- B) Cadena Fría
- C) Cocción sin vacío
- D) Todas las respuestas

**81 A la hora de almacenar alimentos, ¿qué está prohibido?**

- A) Apilar las cajas
- B) Almacenar alimentos no aptos para el consumo junto a los que si, o alimentos que no estén correctamente etiquetados o envasados
- C) Almacenar productos por largo periodos de tiempo
- D) Utilizar almacenes sin refrigeración

**82 ¿En cuál de los siguientes casos se desechara una lata en conserva?**

- A) Cuando esté abollada u oxidada
- B) Cuando el contenido presente un olor no característico
- C) Cuando el contenido este mas blando de lo normal
- D) Cuando presente alguno de los anteriores problemas



**83 ¿Qué característica tiene una dieta hiposódica?**

- A) Pobre en residuos
- B) Baja en sal
- C) Baja en potasio
- D) Baja en calorías

**84 ¿En qué dieta terapéutica se eleva el contenido en fibra alimentaria respecto a la dieta basal?**

- A) Dieta astringente
- B) Dieta hipercalórica
- C) Dieta blanda
- D) Dieta rica en residuos

**85 ¿En qué consiste la codificación de las dietas?**

- A) En aplicar a cada dieta un código con el fin de simplificar la clasificación y facilitar la localización de las mismas
- B) En aplicar un código secreto
- C) En ponerle el nombre del paciente que recibe la dieta
- D) En racionar las dietas en porciones individuales

**86 Cómo se denomina la característica según la cual un equipo, trabajando junto es más eficaz que la sumatoria de todos los trabajos individuales de sus miembros**

- A) Sinergia
- B) Complementación
- C) Complementariedad
- D) Cohesión

**87 ¿Cuáles son los elementos clave del sistema SIGLO?**

- A) Se integra con el sistema corporativo de compras
- B) Presta soporte y acceso desde plataformas Internet/Intranet
- C) Opera por proveedores y clientes
- D) Todas las respuestas son correcta

**88 De los elementos que compones una base de datos, ¿cuál es el más pequeño?**

- A) Fichero
- B) Datos
- C) Caracteres
- D) Registros

**89 Entre los principios básicos de la Red de redes no está:**

- A) El principio de IP(Internet Protocol) por encima de todo
- B) El principio del Extremo a Extremo
- C) El principio de código abierto (https free)
- D) El Principio de Conectividad Global

**90 Entre las características de las herramientas 2.0 podemos citar:**

- A) Facilidad de uso y aplicación
- B) Trabajan en línea
- C) Favorecen la creatividad
- D) Todas las respuestas son correctas

**91 ¿Qué es la lejía?**

- A) Un desinfectante derivado del cloro
- B) Un aldehído
- C) Un esterilizante
- D) Un antiséptico

**92 ¿Qué propiedades debe tener un detergente?**

- A) Poder humectante
- B) Poder dispersante
- C) Poder de suspensión
- D) Todas las respuestas son correctas

**93 Decir cuál de las siguientes afirmaciones es correcta.**

- A) La circulación de la ropa en la lavandería se separa en dos circuitos, que se cruzan constantemente
- B) Los carros destinados al transporte de ropa sucia pueden utilizarse para el traslado de ropa limpia, pero no al contrario
- C) Los ascensores o montacargas destinados a trasladar ropa sucia, serán de uso exclusivo.
- D) La entrada y salida de ropa en lavandería debe ser única para facilitar la carga y descarga.

**94 La manipulación de la ropa sucia será:**

- A) Mínima y se hará con cuidado para evitar la difusión de microorganismos.
- B) Se realizará exhaustivamente para buscar objetos punzantes.
- C) No debe manipularse la ropa en ningún caso.
- D) Se almacenará para evitar la manipulación.

**95 La función de los carros isotérmicos es**

- A) Calentar los alimentos
- B) Mantener la temperatura de los alimentos
- C) Conservar los alimentos en refrigeración
- D) Regenerar los alimentos

**96 El efluente que se obtiene tras el lavado es:**

- A) Los lodos que expulsan las lavadoras
- B) Los productos de lavado que no llegan a disolverse adecuadamente
- C) La ropa que sale sucia de las lavadoras
- D) Agua contaminada de materia orgánica y productos del lavado

**97 ¿Cuál de las siguientes características debe tener un desinfectante?**

- A) Corrosivo
- B) Bactericida
- C) Inestable
- D) Sólido

**98 Los locales para almacenar productos alimentarios tienen que ser:**

- A) Frescos, ventilados y secos
- B) Frescos sin ventilación
- C) Oscuros y frescos
- D) Secos, frescos y oscuros

**99 ¿En que condiciones deben almacenarse los alimentos frescos?**

- A) En cámaras congeladoras a  $-10^{\circ}\text{C}$
- B) En almacenes limpios, secos y bien ventilados
- C) En cámaras frigoríficas a una temperatura de refrigeración entre  $0$  y  $3^{\circ}\text{C}$
- D) A no más de  $18^{\circ}\text{C}$  en todo caso

**100 ¿Que es una intranet?**

- A) El sistema mediante el cual se accede a una página de Internet
- B) Un nuevo lenguaje de programación que permite establecer vínculos diferentes
- C) Es un conjunto de contenidos compartidos por un grupo bien definido dentro de una organización
- D) Es la red de telecomunicaciones mundial que agrupa redes internacionales

**101 Carolina Díaz, se incorpora a su plaza de la categoría de Técnico Superior en Alojamiento en un Hospital del Servicio Andaluz de Salud. En principio, deberá conocer todos los procesos básicos de la hostelería ya que, el personal con esta categoría, rota trimestralmente por cada una de las áreas que comprende la hostelería y, por lo tanto, deberá conocer algunos aspectos importantes sobre la hostelería hospitalaria:**

**1. Una lavandería centralizada:**

- A) Deberá reunir las características de una lavandería mixta.
- B) Su producción debe ser superior a los 15.000 Kg. de ropa al día
- C) Puede atender las demandas de varios centros
- D) Es imprescindible que sus dimensiones se adapten a lo establecido en las normas específicas

**102 Es función de la pinche de planta:**

- A) Servir las comidas a los enfermos, atendiendo a su colocación y retirada de bandejas, cubiertos y vajilla
- B) Ayudar a servir las comidas a los enfermos
- C) Dar la comida a los enfermos que no puedan hacerlo por si mismos
- D) En planta no hay pinches

**103 Ante una infección o intoxicación alimentaria, se debe:**

- A) Comunicarlo de inmediato a la autoridad sanitaria competente
- B) Tratar de recordar y anotar la relación de menús y alimentos consumidos por el grupo de personas afectadas, así como la fecha y el lugar donde se adquirieron
- C) Conservar aislados y refrigerados del resto de alimentos, ya que su análisis puede ser decisivo a la hora de encontrar la causa del problema
- D) Todas son correctas

**104 En una cocina centralizada, uno de los procesos básicos de la elaboración de comidas, es el de distribución. Este proceso incluye:**

- A) Transporte de la comida desde la cocina hasta la unidad de consumo
- B) Transporte de la vajilla sucia desde la unidad de consumo hasta la cocina
- C) Transporte de los carros utilizados para la distribución de comidas cuando son devueltos a cocina
- D) Todas las respuestas son correctas

- 105 En los locales de cocina, las uniones de paramentos verticales y horizontales, deberán:**
- A) Ser redondeados
  - B) Estar recubiertos con perfiles metálicos
  - C) Estar recubiertos con perfiles de PVC
  - D) Se pintarán al menos dos veces al año
- 106 Una de las características que deberá tener el suelo de una cocina colectiva es:**
- A) Deberán estar provistos de desagües con los dispositivos adecuados (sifones, rejillas, etc.)
  - B) Estarán totalmente nivelados y desprovistos de sumideros para evitar los malos olores y el acceso de roedores o insectos
  - C) Estarán contruidos con materiales absorbentes que empapen cualquier derrame de líquidos
  - D) Estarán contruidos con material deslizante para facilitar su limpieza
- 107 Si la cocina dispone de una máquina lavaperolas automática, su emplazamiento estará en:**
- A) Zona de lavado y almacenamiento de vajilla
  - B) Zona plonge
  - C) Zona versátil
  - D) Zona de almacenamiento de basura
- 108 ¿Cómo se colocarán los alimentos cuando sólo tenemos una cámara?**
- A) La verdura arriba
  - B) En la zona mas baja los platos preparados
  - C) Los platos elaborados arriba y los crudos más abajo
  - D) Las carnes en la parte mas alta
- 109 ¿En qué zona de la cocina se realiza la retirada de embalajes de la mercancía?**
- A) En la zona destinada al almacenaje de basura
  - B) En la zona de recepción de materia prima
  - C) En la zona de ensamblaje de alimentos
  - D) En la zona de desbarase

**110 En función del aporte energético, los nutrientes se clasifican en:**

- A) Energéticos y no energéticos
- B) Multienergéticos y macroenergéticos
- C) Básicos y funcionales
- D) Reconstituyentes y energéticos

**111 Los alimentos son:**

- A) Sustancias de cualquier naturaleza que pueden ser ingeridas como nutrientes
- B) Productos sólidos o líquidos que pueden ser dietéticos
- C) Sustancias naturales o transformadas que pueden ser habitualmente consumidas
- D) Todas las anteriores

**112 Señale de las siguientes, cuál podemos considerar una mala práctica de manipulación en la sección de almacenaje de productos alimenticios:**

- A) No permitir la circulación del aire frío entre los alimentos para evitar la proliferación de gérmenes
- B) Proteger los alimentos para evitar que caigan exudados encima de ellos
- C) No sobrepasar la capacidad de las cámaras
- D) Ninguna de las anteriores es una mala práctica de manipulación

**113 Cuando la leche la sometemos a un calentamiento de 140 °C durante muy poco tiempo hablamos de:**

- A) Pasteurización
- B) Uperización
- C) Esterilización
- D) Homogeneización

**114 ¿Cuál es el primer paso en la planificación del menú?**

- A) Estudio de necesidades
- B) Establecimiento de la fórmula dietética
- C) Distribución del valor calórico total
- D) Estructura básica del menú

**115 Las dietas hospitalarias se dividen en:**

- A) Dietas basales y dietas terapéuticas
- B) Dietas normales y dietas extraordinarias
- C) Las dietas son todas iguales
- D) Dietas basales y dietas de consistencia modificada

**116 En la estructura de un hospital, el Servicio de Lencería está considerado como:**

- A) Parte del Área Asistencial
- B) Servicio de soporte del Área Asistencial
- C) Servicio externo del hospital
- D) Ninguna respuesta es correcta

**117 ¿Qué características fundamentales debe tener la ropa hospitalaria?**

- A) Higiénicamente limpia, cómoda y con calidad adecuada al uso que se le da
- B) Cómoda, blanca y suave
- C) Limpia, suave y elástica
- D) Limpia ajustada y suave

**118 La ropa sucia procedente de unidades de aislamiento de pacientes con procesos infectocontagiosos, deberá:**

- A) Introducirse en bolsas de tela como el resto de la ropa
- B) Introducirse en bolsas negras para su traslado al punto limpio
- C) Introducirse en cubos de plástico facilitados por la empresa de la limpieza
- D) Introducirse en bolsas o saco impermeables de color rojo

**119 ¿Cómo serán los carros para transporte de ropa limpia?**

- A) Preferiblemente abiertos y perfectamente limpios
- B) Abiertos y profundos
- C) Preferiblemente cerrados y perfectamente limpios
- D) Nunca se utilizan carros para el transporte de ropa

**120 ¿Puede la ropa contribuir al empeoramiento del proceso de enfermedad de un paciente?**

- A) Nunca
- B) Si, si no está bien higienizada
- C) Si no se adapta a la talla del paciente debido a la incomodidad que esto le ocasiona
- D) Solo en caso de intervención quirúrgica

**121 A efectos de alcanzar una limpieza más idónea que responda a las prestaciones sanitarias que los Centros Asistenciales ofrecen, los centros se subdividen en zonas. Estas zonas son:**

- A) Alto y muy alto riesgo, Riesgo medio y Bajo riesgo
- B) Zona quirúrgica y de tratamientos, Zonas de hospitalización y Zonas comunes
- C) Área de hospitalización, Área administrativa y Área de servicios
- D) Zonas de hospitalización, Zonas de servicios y Zonas exteriores

- 122 ¿En qué áreas de un hospital existe mayor riesgo de que se presente una infección intrahospitalaria?**
- A) En las habitaciones con dos pacientes
  - B) En las consultas
  - C) En la lavandería
  - D) En los quirófanos
- 123 Para eliminar la suciedad mineral del suelo, es decir restos de sarro, óxido, cemento, etc., utilizaremos:**
- A) Un detergente alcalino o básico
  - B) Un detergente natural
  - C) Un detergente neutro
  - D) Un detergente ácido
- 124 Entre los siguientes productos de limpieza, ¿cuál NO pertenece al grupo de limpiadores?**
- A) Disolventes
  - B) Champú
  - C) Cristalizadores
  - D) Amoníaco
- 125 Señale uno de los factores que favorecen la transmisión de la mayoría de las infecciones cruzadas en un hospital.**
- A) Las manos de los profesionales de salud en contacto con las superficies
  - B) La utilización de productos de limpieza inadecuados
  - C) La falta de control en el acceso de personal a las zonas de hospitalización
  - D) Falta de limpieza en los filtros de aire
- 126 En la limpieza de superficies, ¿qué ventaja supone la utilización de agua caliente?**
- A) Aumenta la vida útil de la superficie tratada
  - B) Concentra el producto utilizado
  - C) Contribuye al ablandamiento y eliminación de la suciedad
  - D) Aumenta el tiempo de contacto del producto con la superficie tratada
- 127 ¿Qué máquinas eliminan la suciedad por chorro de agua?**
- A) Las autolavadoras
  - B) Las máquinas de vapor
  - C) Las máquinas de alta presión
  - D) Las máquinas de detergente espumoso



- 128 Según el Plan de Gestión de Residuos del SAS, los briks y envases, se consideran:**
- A) Residuos peligrosos, que precisan de gestión específica.
  - B) Residuos generales asimilables a urbanos
  - C) Residuos sanitarios, si proceden de un centro sanitario
  - D) Residuos sanitarios del grupo III
- 129 Los colores de los contenedores que se utilizan en la gestión de residuos peligrosos son:**
- A) Azul, amarillo, negro, blanco.
  - B) Marrón, negro, amarillo, rojo
  - C) Verde, azul, amarillo, negro y blanco.
  - D) Amarillo, rojo, verde, azul.
- 130 La Gestión de residuos intracentro hace referencia a:**
- A) A la gestión de residuos que se lleva a cabo con los residuos en el interior de cada servicio.
  - B) Aquella parte de la Gestión de Residuos que se lleva a cabo específicamente en los Centros Sanitarios.
  - C) La gestión de residuos que se lleva a cabo exclusivamente en relación a los residuos peligrosos.
  - D) La gestión de residuos que se lleva a cabo exclusivamente en relación a los residuos sanitarios.
- 131 El sistema de identificación de productos, consiste en:**
- A) Identificar y definir especificaciones técnicas que consigan representar de forma genérica cada uno de los productos que se consumen en los Centros sanitarios.
  - B) Fijar un canon de especificación, evitando descripciones genéricas
  - C) Clasificar los productos, identificándolos y descartando los genéricos.
  - D) El procedimiento dependerá de cada centro
- 132 El coste estándar:**
- A) Es el que se obtiene utilizando unos perfiles de consumo de factores de recursos, en función de una actividad determinada como la más normal
  - B) Hace referencia a la composición de casos o diversidad de tipos de pacientes que son tratados y diagnosticados en un centro sanitario
  - C) Aquel calculado recogiendo información de otros años
  - D) Que está en función de la relación con el nivel de actividad del centro sanitario

**133 Efectuar determinadas revisiones periódicas a los elementos de una instalación con independencia de que se haya averiado o funcionen correctamente, corresponde a la definición de:**

- A) Mantenimiento correctivo
- B) Reparación de avería
- C) Mantenimiento preventivo
- D) Mantenimiento principal

**134 La papelera de reciclaje:**

- A) Es la carpeta que almacena los archivos eliminados
- B) Permite recuperar los archivos eliminados que se encuentran en ella
- C) Al vaciarla cuando contiene algún archivo eliminado, se crea más espacio en el disco duro
- D) Todas las anteriores son correctas

**135 Moodle es:**

- A) Un programa registrado por Google Inc.
- B) Un proyecto de software libre
- C) Un programa registrado por Apple Inc.
- D) Un programa registrado por Adobe Systems Inc.

**136 ¿Que factor se tendrá en cuenta sobre el personal a la hora de planificar la calidad?**

- A) El personal será suficiente y estará bien formado e informado sobre su trabajo
- B) Todo el personal utilizará los equipos de protección que cada uno considere necesario
- C) El personal más cualificado trabajará más horas
- D) Todas las respuestas son correctas

**137 ¿Cuál de los siguientes factores NO favorecen el trabajo grupal?**

- A) Contar con objetivos comunes
- B) Establecer un sistema de competencia
- C) Establecer un sistema de colaboración en donde se premie lo correcto y se señale lo incorrecto.
- D) Contar con conciencia de grupo.

**138 El Sistema Integral de Gestión Ambiental del SAS:**

- A) Se desarrolla a tres niveles: Prevenir, minimizar y adoptar medidas correctoras.
- B) Se extiende a todos los ámbitos de la Junta de Andalucía.
- C) Se desarrolla a dos niveles: el Sistema de Gestión Ambiental definido a nivel corporativo y los Sistemas de Gestión Ambiental de los Centros y de los Servicios Centrales del SAS que se incorporen al Sistema Global.
- D) Todas las respuestas son correctas

**139 La temperatura y humedad inadecuadas en una cocina o una lavandería pueden constituir un riesgo:**

- A) Biológico
- B) Ambiental
- C) De seguridad
- D) Ergonómico

**140 Si hablamos de manipulación manual de cargas, el calzado que deberá utilizarse debe ser:**

- A) Antideslizante.
- B) Con protección adecuada el pie contra la caída de objetos.
- C) Estable y no provocar caídas.
- D) Todas las respuestas son correctas.

**141 Indique la respuesta correcta: se consideran riesgos ergonómicos:**

- A) Los que derivan de la falta de motivación
- B) Los asociados a tareas que implican esfuerzo físico excesivo
- C) Los riesgos higiénicos fundamentalmente
- D) Todas son correctas

**142 Ley 31/95 de Prevención de Riesgos Laborales, son obligaciones de los trabajadores en materia de prevención de riesgos.**

- A) Evaluar los riesgos que no se puedan evitar.
- B) Utilizar correctamente los medios y equipos de protección facilitados por el empresario, de acuerdo con las instrucciones recibidas de éste.
- C) Conocer la evaluación de riesgos.
- D) Tener en cuenta la evolución de la técnica.

**143 El agua es un agente extintor que debe emplearse en:**

- A) Fuegos con brasa (excepto tensión eléctrica y fuegos de metales)
- B) Fuegos con líquidos inflamables.
- C) De combustibles gaseosos o líquidos.
- D) Todas las respuestas son correctas.

**144 Para el accionamiento del extintor se comienza por:**

- A) Quitar el pasador de seguridad, tirando de su anilla.
- B) Apretando la palanca hacia la maneta fija.
- C) Empuñando la boquilla de la manguera.
- D) Dirigiendo el chorro hacia la parte más alta de las llamas.

**145 Sobre los Planes de Emergencia contra incendios se puede afirmar que:**

- A) Tienen el objetivo de minimizar el número de emergencias contra incendios.
- B) Tienen como finalidad controlar con rapidez las situaciones de emergencia, para que sus consecuencias sean mínimas.
- C) Ante una determinada situación de riesgo, el Plan de Emergencia puede ser enunciado como la planificación y organización humana para la utilización óptima de los medios técnicos previstos con la finalidad de reducir al mínimo las posibles consecuencias humanas y/o económicas que pudieran derivarse de una situación de emergencia.
- D) Todas las respuestas anteriores son correctas

**146 Con el sistema de cocina central:**

- A) Se consigue la manipulación de los alimentos en los offices
- B) Evita la producción de residuos en cocina
- C) Se elimina la manipulación de los alimentos en los offices
- D) Se elimina el paso de los alimentos por las dependencias de limpieza

**147 En el servicio de alimentación ¿Cuál es la función de un abatidor de temperatura?**

- A) Conservar los alimentos refrigerados
- B) Reducir rápidamente la temperatura de los alimentos introducidos en su interior
- C) Mantener la temperatura de los alimentos fríos durante el proceso de emplatado
- D) Congelar alimentos para su conservación

**148 Tras reparar una prenda en la zona de costura, ¿Qué se debe hacer con ella?**

- A) Doblarla y pasarla a distribución.
- B) Plancharla.
- C) Volver a lavarla.
- D) Devolverla al servicio de procedencia.

**149 La limpieza que incluye la limpieza cotidiana más limpieza de techos, paredes y mobiliario, se denomina:**

- A) Limpieza rutinaria
- B) Limpieza terminal
- C) Limpieza general
- D) Limpieza diaria

**150 Será necesario utilizar varios equipos de seguridad cuando:**

- A) Los trabajos a realizar sean distintos.
- B) Los riesgos sean múltiples.
- C) En ningún momento se podrán utilizar varios equipos a la vez.
- D) Se manipulen productos químicos.

**151 El real Decreto 202/2000 por el que se establece las normas relativas a los manipuladores de alimentos, define "manipuladores de mayor riesgo" a:**

- A) Los trabajadores de elaboración de comidas preparadas para el servicio de colectividades
- B) Los que así se determinen por las autoridades laborales
- C) Los que la empresa del sector alimentario considere como tales
- D) Los que manipulan animales para producción de alimentos

**152 ¿Qué es el Catálogo de Bienes y Servicios del Servicio Andaluz de Salud?.**

- A) El instrumento que identifica de manera ordenada y sistemática los bienes de consumo que se demandan en el Servicio Andaluz de Salud, expresados en términos económicos.
- B) El instrumento que identifica, a modo de inventario, los bienes de consumo que se demandan en el Servicio Andaluz de Salud, expresados en términos económicos.
- C) El instrumento que identifica de manera ordenada y sistemática los bienes de consumo que se demandan en el Servicio Andaluz de Salud, expresados en términos genéricos.
- D) Ninguna respuesta es correcta.

**153 ¿Qué acción ejercen los tensioactivos?**

- A) Reducen la tensión superficial del agua
- B) Dan un acabado al producto
- C) Dan suavidad
- D) Regulan la dureza del agua





**JUNTA DE ANDALUCIA**  
**CONSEJERÍA DE SALUD**

**CONSEJERÍA DE SALUD**

**JUNTA DE ANDALUCIA**

