

**PROCESO SELECTIVO PARA EL ACCESO A LA  
CONDICIÓN DE PERSONAL ESTATUTARIO FIJO EN  
LA CATEGORÍA DE GOBERNANTE, EN LAS  
INSTITUCIONES SANITARIAS DEL SERVICIO  
EXTREMEÑO DE SALUD**

(Resolución de 19 de diciembre de 2024, de la Dirección Gerencia del SES. DOE n.º 249, de 26 de diciembre)

**EJERCICIO FASE OPOSICIÓN**

**PROMOCIÓN INTERNA**

**MÉRIDA, 09 DE NOVIEMBRE DE 2025**

## EJERCICIO OPOSICIÓN: PROMOCIÓN INTERNA

**1.- ¿Cuándo debe actualizarse la información comunicada al equipo de trabajo?**

- a) Sólo al inicio de la actividad.
- b) Siempre que se produzcan cambios que afecten a la seguridad y salud en el trabajo.
- c) Únicamente cuando lo soliciten los trabajadores.
- d) Cada cinco años, como mínimo.

**2.- ¿Cuál de las siguientes habilidades es fundamental en un líder para fomentar la cohesión en un equipo?**

- a) Dominio técnico absoluto.
- b) Escucha activa.
- c) Autoridad rígida.
- d) Supervisión constante.

**3.- ¿Qué competencia es clave en un líder para resolver conflictos en un equipo?**

- a) Autoridad inflexible.
- b) Indiferencia ante los problemas.
- c) Capacidad negociadora.
- d) Imposición de sanciones.

**4.- ¿Cuál es la jornada anual del personal perteneciente al Servicio Extremeño de Salud que trabaja en turno diurno?**

- a) 1484 horas.
- b) 1450 horas.
- c) Vendrá determinada en la programación funcional del Centro.
- d) 1519 horas.

**5.- Según las instrucciones de 8 de mayo de 2013, de la Secretaría General del Servicio Extremeño de salud sobre régimen aplicable de permisos y vacaciones al personal del Organismo Autónomo, NO es correcto:**

- a) Podrán disfrutar, durante cada año natural, de 30 días hábiles de vacaciones retribuidas por año completo de servicio, o de los días que correspondan proporcionalmente si el tiempo efectivo de servicio prestado durante el año fue menor.
- b) Siempre que lo permitan las necesidades del servicio, podrán disfrutarse en períodos fraccionados de, como mínimo, 5 días naturales consecutivos.
- c) No podrán ser sustituidas por compensación económica, excepto únicamente en caso de conclusión de la relación de servicios que haya imposibilitado su disfrute.
- d) Las vacaciones son irrenunciables y se disfrutarán obligatoriamente dentro del año natural en que se hubiesen devengado y, como máximo, hasta el día 15 de enero del año siguiente.

**6.- ¿Qué permiso correspondería al personal estatutario del Servicio Extremeño de Salud en caso de fallecimiento de familiares dentro del 2º grado de afinidad?**

- a) 3 días naturales cuando el hecho causante se produzca en la misma localidad y 5 días naturales cuando se produzca en localidad distinta a la de residencia habitual del estatutario.
- b) 2 días naturales cuando el hecho causante se produzca en la misma localidad y 4 días naturales cuando se produzca en localidad distinta a la de residencia habitual del estatutario.
- c) 5 días naturales, independientemente de la localidad en que se produjo el hecho causante.
- d) 2 días hábiles cuando el hecho causante se produzca en la misma localidad y 4 días hábiles cuando se produzca en localidad distinta a la de residencia habitual del estatutario.

**7.- Indique la afirmación correcta en relación con el permiso sin sueldo por asuntos propios:**

- a) Tendrá una duración máxima acumulada de 3 meses al año y mínima de 10 días naturales.
- b) El tiempo de duración de este permiso tendrá la consideración de servicios efectivamente prestados a efectos del devengo de pagas extraordinarias.
- c) El tiempo de duración de este permiso no será computable a efectos de antigüedad.
- d) Este permiso será aplicable tanto al personal fijo como al temporal.

**8.- A tenor del artículo 14 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, NO forma parte del derecho de los trabajadores a una protección eficaz en materia de seguridad y salud en el trabajo:**

- a) La formación en materia preventiva.
- b) La vigilancia de su estado de salud.
- c) La paralización de la actividad, en cualquier caso.
- d) La información, consulta y participación.

**9.- ¿Cuál de los siguientes NO es un riesgo ergonómico de la actividad en cocinas y lavanderías?**

- a) Caídas al mismo nivel.
- b) Manipulación manual de cargas.
- c) Movimientos repetitivos.
- d) Posturas forzadas.

**10.- Son medidas preventivas en relación con los escapes de gas, indique la respuesta INCORRECTA:**

- a) Revisar periódicamente la instalación, según la normativa vigente.
- b) Evitar la manipulación o corte del suministro de gas una vez finalizada la jornada de trabajo.
- c) Mantener adecuadamente ventilados los locales.
- d) Vigilar los recipientes puestos al fuego, su contenido podría derramarse y apagar los quemadores provocando una fuga de gas.

**11.- Cuando se produce una emergencia en el centro de trabajo que requiera evacuar el edificio, ¿cómo deberá procederse adecuadamente?:**

- a) Al oír la señal de alarma, volveremos al puesto de trabajo para recoger nuestros efectos personales y saldremos inmediatamente del edificio por la puerta más cercana.
- b) Salir corriendo ordenadamente.
- c) Dirigirse inmediatamente al lugar más alejado del edificio.
- d) Salir ordenadamente, sin correr ni volver hacia atrás, y dirigirse al punto de reunión fijado previamente.

**12.- La aplicación del sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) en una cocina hospitalaria es obligatoria según:**

- a) ISO 22000.
- b) Reglamento Europeo (CE) nº 852/2004.
- c) RD 3484/2000.
- d) Codex Alimentarius.

**13.- El control de la trazabilidad de los alimentos en hospitales está regulado por:**

- a) Reglamento (CE) nº 178/2002.
- b) Reglamento (UE) nº 1169/2011.
- c) Reglamento (CE) nº 2073/2005.
- d) ISO 22000.

**14.- En caso de detectar un brote alimentario en hospital, la normativa obliga a:**

- a) Avisar a la autoridad competente y retirar productos afectados.
- b) Guardar los alimentos contaminados para estudio.
- c) Informar sólo a los pacientes.
- d) No tomar medidas hasta confirmación del laboratorio.

**15.- El responsable del control de la cinta de emplatado dentro del servicio de alimentación de un hospital, subsanando errores si los hubiere será:**

- a) Gobernante/a.
- b) Cocinero/a.
- c) Dietista.
- d) Jefe/a de Hostelería.

**16.- El ámbito de actuación del gobernante/a es muy amplio, una de sus funciones será:**

- a) Limpieza del aparataje de cocina, menaje y todas las superficies de utilización de sus zonas.
- b) Elaborar fichas de dietas terapéuticas.
- c) Organizar las tareas de limpieza y vigilar la higiene de bandejas y vajilla.
- d) Controlar y cuidar de la conservación y aprovechamiento de los productos puestos a su disposición.

**17.- Dentro del servicio de alimentación de un hospital, el encargado/a de controlar y cuidar de la conservación y aprovechamiento de los productos puestos a su disposición será:**

- a) Gobernante/a.
- b) Jefe/a de cocina.
- c) Cocinero/a.
- d) Pinche de almacén.

**18.-En la recepción de mercancías en un centro hospitalario, la temperatura de carnes procedentes de ungulados domésticos deberá ser:**

- a) Igual o inferior a 7 °C.
- b) Igual o inferior a 4 °C.
- c) Igual o inferior a 3 °C.
- d) Igual o inferior a 2 °C.

**19.- Una comida preparada congelada, al ser recalentada, que requisitos deberá cumplir:**

- a) Deberá alcanzarse una temperatura de por lo menos 63 °C durante al menos quince segundos en el centro del alimento, en el término de una hora desde que se han retirado del frigorífico.
- b) Deberá alcanzarse una temperatura de por lo menos 74 °C durante al menos quince segundos en el centro del alimento, en el término de una hora desde que se han retirado del frigorífico.
- c) Deberá alcanzarse una temperatura de por lo menos 70 °C durante al menos quince segundos en el centro del alimento, en el término de una hora desde que se han retirado del frigorífico.
- d) Deberá alcanzarse una temperatura de por lo menos 60 °C durante al menos quince segundos en el centro del alimento, en el término de una hora desde que se han retirado del frigorífico.

**20.- Referente al etiquetado nutricional de los alimentos, Nutri-Score es uno de los modelos de etiquetado nutricional frontal de envases de alimentos actualmente presente en el mercado, indique cuál de estas afirmaciones es la correcta:**

- a) Consiste en un logo o gráfico basado en una escala de 5 colores, de verde oscuro a naranja oscuro, asociados a cinco letras, de la A a la E. De esa forma, hay cinco variantes del logo Nutri-Score, que reflejan de manera gradual, de menor (letra A y color verde) a mayor (letra E y color naranja fuerte), la calidad nutricional global de los alimentos.
- b) La normativa europea sobre información nutricional establece la posibilidad de utilizar, de forma complementaria y voluntaria, un etiquetado nutricional frontal, que sustituya al etiquetado nutricional obligatorio situado en la parte posterior del envase, para facilitar la utilización y comprensión de la información nutricional obligatoria, favoreciendo de este modo elecciones de compra más saludables, e impulsando a los fabricantes a la elaboración de productos con mejor composición nutricional.
- c) La información sobre los componentes desfavorables y favorables está disponible en el etiquetado nutricional (información nutricional obligatoria, complementaria y lista de ingredientes) que se encuentra en la parte posterior del envase.
- d) Un rasgo esencial de este sistema de cálculo reside en basarse en porciones y no en 100 gramos/ml de producto.

**21.- En el etiquetado de un producto alimenticio, cuando la fecha de duración mínima incluya la indicación del día, la fecha deberá ir precedida por las palabras:**

- a) «consumir preferentemente antes del fin de...
- b) La fecha consistirá en la indicación clara según este orden: día, mes y año en forma no codificada.
- c) «consumir preferentemente antes del...».
- d) La fecha consistirá en la indicación clara según este orden: día, mes y, eventualmente, año.

**22.- Respecto a las intolerancias alimentarias cuál de las siguientes afirmaciones es correcta:**

- a) En ella, el organismo no puede asimilar correctamente un alimento o uno de sus componentes, interviene el sistema inmune.
- b) Casi cualquier alimento que contenga proteínas puede ser la causa.
- c) La inmunoglobulina E es el principal anticuerpo involucrado en la inducción.
- d) Las más comunes son la deficiencia de disacaridasa galactosemia y fenilcetonuria.

**23.- La presencia de histamina en los alimentos puede provocar en las personas una intoxicación alimentaria, con respecto a por qué se produce, cuál de las siguientes afirmaciones es la correcta:**

- a) La presencia de sustancias enzimáticas producidas por mohos, las cuales son capaces de transformar la histidina en histamina.
- b) Las condiciones de temperatura y de pH (baja temperatura y alto pH).
- c) La presencia de sustancias enzimáticas producidas por bacterias, las cuales son capaces de transformar la histamina en histidina
- d) El contenido de histidina, que es el precursor de la histamina.

**24.- Una dieta hipocalórica con restricción calórica moderada, ¿Cuántas kilocalorías debería aportar?**

- a) Superior a 1500 kcal.
- b) 800 a 1200 kcal.
- c) 2000 kcal.
- d) 1000 a 1500 kcal.

**25.- La dieta cuyo objetivo principal es la aplicación de menús equilibrados que permiten alcanzar un balance energético negativo, pero que siguen suministrando una cantidad de micronutrientes adecuada, cumpliendo los criterios de calidad nutricional exigibles a cualquier otra dieta se denomina:**

- a) Dieta con bajo contenido en grasas.
- b) Dieta de progresión energética.
- c) Dieta hipocalórica.
- d) Dieta hipercalórica.

**26.- La dieta que tiene como objetivo terapéutico, entre otros, el de corregir o prevenir las posibles alteraciones metabólicas asociadas a la insuficiencia renal crónica se denomina:**

- a) Dieta de 1500 calorías.
- b) Dieta de 60 gramos de proteína.
- c) Dieta baja en grasa.
- d) Dieta de protección gástrica y/o duodenal.

**27.- Dentro de una cocina hospitalaria centralizada, la sucesión lógica y racional de las diferentes operaciones de un servicio de alimentación, desde la recepción de mercancías hasta su salida para ser consumida tras su procesado, de tal manera que no haya posibilidad de retorno ni de cruces entre los productos limpios y los sucios corresponde a la definición de:**

- a) Circuito de marcha delante.
- b) Circuito de marcha atrás.
- c) Circuito de marcha adelante.
- d) Circuito de marcha clásica.

**28.- El orden por el que pasa un alimento en una cocina hospitalaria centralizada, desde que se recibe en un hospital, hasta que se distribuye en planta será:**

- a) Recepción, distribución, almacenamiento, preparación, elaboración, emplatado.
- b) Recepción, preparación, almacenamiento, elaboración, emplatado, distribución.
- c) Recepción, almacenamiento, preparación, elaboración, emplatado, distribución.
- d) Recepción, distribución, almacenamiento, elaboración, preparación, emplatado.

**29.- El proceso de producción culinaria en el cual se admiten todo tipo de elaboraciones y que permite la improvisación, pudiéndose realizar con un equipamiento tradicional, corresponde a:**

- a) Producción en cadena fría.
- b) Producción en línea de vacío.
- c) Producción en cadena caliente.
- d) Producción en sistema mixto.

**30.- Los melones y sandías cortadas por la mitad o en cuartos se podrán mantener a temperatura ambiente (20-25 °C) durante un tiempo máximo de:**

- a) 3 horas.
- b) 1 hora.
- c) 2 horas.
- d) 4 horas.

**31.- Cuando se elaboren productos de la pesca derivados de pescados o moluscoscefalópodos para consumir crudos, escabechados, en salazón o sometidos a cualquier otro tratamiento si este es insuficiente para matar las larvas de anisakis viables, han sido congelados a una temperatura igual o inferior en la totalidad del producto de:**

- a) -18 °C durante un mínimo de veinticuatro horas.
- b) -20 °C durante un mínimo de 12 horas.
- c) -35 °C durante un mínimo de quince horas.
- d) -35 °C durante un mínimo de doce horas.

**32.- En la gestión del almacén, el método que utiliza para un mejor control del inventario en la rotación de materia prima, aquella que primero caduca es la primera en salir, se denomina por las siglas:**

- a) FIFO.
- b) FEFO.
- c) LIFO.
- d) PEPS.

**33.- A la dieta de fácil masticación, se la conoce también como dieta:**

- a) Dieta odontológica.
- b) Dieta semiblanda.
- c) Dieta blanda.
- d) Dieta progresiva.

**34.- Una de las características de una dieta basal es su aporte adecuado de fibra, el aporte mínimo por persona y día será de:**

- a) 20 gr.
- b) 25 gr.
- c) 35 gr.
- d) 18 gr.

**35.- En una dieta antirreflujo, qué alimento estaría desaconsejado:**

- a) Aceite de oliva.
- b) Melocotón en almíbar.
- c) Cereales integrales.
- d) Azúcar.

**36.- El encargado de verificar el cumplimiento de la programación de la limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos y menaje es:**

- a) Gobernante.
- b) Jefe/a de cocina.
- c) Responsable de calidad e inocuidad.
- d) Pinche de cocina.

**37.- El proceso de limpieza y desinfección que se lleva a cabo en superficies de trabajo (mesas) y utillajes (marmita, tablas, lonchadora, peladora, picadora, etc.) sigue los siguientes pasos:**

- a) Eliminación de restos de alimentos, limpieza con detergente/desinfectante, aclarado, secado con papel de un sólo uso, en algunos casos.
- b) Eliminación de restos de alimentos, aclarado, limpieza con detergente/desinfectante, secado con papel de un sólo uso siempre.
- c) Limpieza con detergente/desinfectante, aclarado, secado con papel de un sólo uso, en algunos casos.
- d) Eliminación de restos de alimentos, aclarado y secado con papel de un sólo uso.

**38.- La frecuencia de limpieza y desinfección de las paredes, puertas, luminarias de la cámara de residuos orgánicos y sus contendores en una cocina hospitalaria se realizará:**

- a) Semanalmente.
- b) Diariamente.
- c) Quincenalmente.
- d) Mensualmente.

**39.- ¿Qué es un desinfectante?**

- a) Conjunto de medidas preventivas que tienen por objeto eliminar o minimizar el riesgo biológico.
- b) Germicida que inactiva prácticamente todos los microorganismos patógenos reconocidos.
- c) Germicida que inactiva prácticamente todas las formas de vida microbiana.
- d) Cualquier materia que se encuentre en estado sólido o semisólido.

**40.- El amonio cuaternario se caracteriza por ser un desinfectante de:**

- a) Amplio espectro frente a bacterias y virus lipídicos.
- b) Uso exclusivo en quirófano.
- c) Acción limitada frente a hongos.
- d) De uso incompatible con superficies de acero inoxidable.

**41.- ¿Qué es el trasvase de un producto de limpieza?**

- a) Sistema dedicado al trasiego entre los recipientes de almacenamiento y entre éstos y las estaciones de carga y descarga.
- b) Operación consistente en la transferencia de productos entre cualquier tipo de los recipientes de almacenamientos (fijos o móviles), los equipos de transporte y las unidades de proceso atmosférico.
- c) Recipiente diseñado para soportar una presión interna manométrica de hasta 0,15 bar.
- d) Todo elemento con capacidad de almacenamiento destinado a contener materias u objetos.

**42.- En los locales de lavado, las máquinas de lavar se instalarán de tal forma que la carga de ropa sucia pueda hacerse:**

- a) Por la zona limpia y sale por la zona sucia.
- b) Por la zona sucia y la descarga por la zona limpia.
- c) Hay máquinas en la zona sucia y máquinas en la zona limpia, no es relevante por dónde se hace la carga para lavado, ya que cada una está ubicada en su zona.
- d) Se hace por la zona limpia.

**43.- En las calandras se debe colocar la ropa durante 15-20 segundos, a:**

- a) 160-180 grados centígrados, como mínimo.
- b) 100 grados centígrados.
- c) 60-80 grados centígrados.
- d) Las calandras se utilizan para el doblado de la ropa.

**44.- En caso de duda de que una prenda destiña, antes de introducirla en la lavadora industrial, se debe:**

- a) Aplicar agua caliente con jabón en algún lugar poco visible (un dobladillo, por ejemplo) y a continuación observar la espuma que produce.
- b) Meter en la lavadora industrial esa prenda sola en lavado rápido y hacer lo mismo con las demás prendas sospechosas.
- c) Mirar la etiqueta de la prenda y las etiquetas de las demás prendas que van a lavarse y, si coinciden, meter todas juntas en la lavadora industrial en lavado normal.
- d) Aplicar agua fría y lejía en una esquina de la prenda, y observar el resultado.

**45.- El etiquetado de conservación empleado en la norma ISO de etiquetado de textiles proporciona instrucciones de tratamiento de:**

- a) Conservación, lavado, blanqueo y planchado aplicados por particulares.
- b) Lavado, secado y planchado aplicados por particulares.
- c) Lavado, blanqueo, secado, planchado y tratamiento textil de conservación aplicados por profesionales.
- d) Lavado, blanqueo, secado y planchado aplicados por particulares.

**46.- ¿Qué son las prendas de rechazo a la extracción del lavado?**

- a) Son prendas que no están en perfectas condiciones higiénicas para un nuevo uso.
- b) Son las que se eliminarán automáticamente del circuito.
- c) Son las que se han quedado obsoletas.
- d) Son las que se destinarán a otros fines dentro del hospital.

**47.- Las fases del circuito de la ropa limpia son:**

- a) Planchado, plegado, secado y expedición.
- b) Secado, planchado, reparación, empaquetado y expedición.
- c) Secado, plegado, almacenamiento, reparación y planchado.
- d) Planchado, reparación, secado, almacenamiento y plegado.

**48.- Cuando hay restos de detergente en una calandra, ¿qué procedimiento se utiliza para limpiarla?**

- a) Frotando los rulos con agua.
- b) Pasándole una manta limpiadora o lijadora.
- c) Rasmando los rulos con una espátula.
- d) Se pasa una sábana húmeda.

**49.- Con respecto al etiquetado de la ropa, en la denominación "mezcla de fibras textiles":**

- a) Se designará por el nombre de la fibra y su porcentaje en volumen.
- b) Se designará por el nombre de la fibra y la indicación de "85 por 100 máximo".
- c) Se designará por la composición porcentual del producto ordenado de menor a mayor.
- d) Se designará por el nombre de la fibra y la indicación de "85 por 100" mínimo.

**50.- ¿Qué características debe de tener el uniforme del personal al servicio de la institución sanitaria?**

- a) Viscosidad.
- b) Que sean de colores llamativos y de calidad media debido al volumen con el que se desgastan.
- c) Que se note la diferencia entre categorías.
- d) Distinguir entre pacientes y personal, proteger de contagios y proteger a los pacientes.

**51.- ¿Cómo se debe identificar el uniforme del personal en el ámbito hospitalario?**

- a) Estas prendas no deberán individualizarse, ni tampoco grabarse o bordarse con el nombre del usuario, diferenciando al trabajador mediante placa de identificación personal.
- b) Mediante el grabado en letra tipo ARIAL N.º 40 en el bolsillo superior de la bata o de la chaqueta.
- c) Estas prendas deberán portar un bolsillo bordado superior, tanto en bata como en chaqueta, con el nombre, apellido y categoría de la persona que lo porta.
- d) No se deben identificar de ninguna manera, ya que de este modo el paciente-usuario podrá dirigirse a cualquier trabajador para solicitar su demanda.

**52.- En relación al planchado de la ropa de línea, indique la respuesta correcta:**

- a) Son varias piezas unidas por costuras irregulares y se planchan de forma manual.
- b) Son piezas de forma regular que se planchan en calandra.
- c) Son ropas que no se planchan.
- d) Son piezas de forma irregular y se planchan en calandra.

**53.- Se debe tener en cuenta que en una lavandería hospitalaria para conseguir un ambiente sonoro confortable el nivel del ruido no deberá superar los:**

- a) 60 decibelios.
- b) 80 decibelios.
- c) 55 decibelios.
- d) 75 decibelios.

**54.- Las fibras textiles sintéticas han sido creadas completamente de forma:**

- a) Artificial utilizando diferentes derivados del petróleo.
- b) Manual utilizando diferentes derivados del petróleo.
- c) Artificial utilizando diferentes derivados de la gasolina.
- d) Manual utilizando diferentes derivados de la gasolina.

**55.- En una calandra cuando hablamos de cubeta o teja nos referimos a:**

- a) Una superficie cilíndrica y metálica que se calienta y por donde pasa la ropa.
- b) La parte plástica de las planchas convencionales.
- c) Es la guía por donde circulan las ropas en el carrusel.
- d) La campana extractora del vapor del túnel de secado.

**56.- ¿Cómo se coloca la ropa hospitalaria procesada en el almacén de lavandería?**

- a) Se guardará en las mismas cajas en las que nos la suministra el proveedor.
- b) Envasada en bolsas de plástico una a una.
- c) Sobre estantes, colocadas apiladas de forma ordenada y clasificadas por tipos.
- d) Se almacenará según el orden de llegada, independientemente del tipo de ropa

**57.- Para establecer una dotación correcta de ropa en un centro hospitalario se tendrá en cuenta:**

- a) Los distintos servicios del hospital, los tipos de ropa, el consumo diario.
- b) La ropa que solicitan los servicios por su cuenta.
- c) El Consumo diario que realice el servicio de urgencias.
- d) Sólo la ropa de cama de una planta o servicio.

**58.- Para poder cubrir las necesidades de ropa en los centros hospitalarios, es necesario contar con:**

- a) Cuatro juegos de cada tipo de ropa.
- b) Tres juegos de cada tipo de ropa.
- c) Seis juegos de cada tipo de ropa.
- d) Cinco juegos de cada tipo de ropa.

**59.- ¿Cómo actúa el percarbonato sódico en el lavado de ropa?**

- a) Como blanqueante sobre las manchas.
- b) Tiene efecto aromatizante.
- c) Es un colorante.
- d) Evita la electricidad estática a la hora del secado.

**60.- La lejía pierde efectividad con:**

- a) El tiempo, el calor y la luz.
- b) No pierde efectividad nunca.
- c) Al cabo de 5 minutos de abrir el envase.
- d) Diluida en agua.

**61.- ¿Qué es la tensión superficial del agua?**

- a) Es la corriente eléctrica que hay en la superficie del agua.
- b) Es la cantidad de cal que contiene el agua.
- c) Es la fuerza que ésta ejerce para evitar ser traspasada.
- d) Es la cantidad de ph que contiene la densidad del agua por capas.

**62.- ¿Cuántos tipos de clases de lavanderías hospitalarias existen?**

- a) Lavandería institucional, centralizada y semi centralizada.
- b) Lavandería semi centralizada pública.
- c) Lavandería Centralizada propia.
- d) Lavandería hospitalaria.

**63.- ¿Cuál es la definición de infección nosocomial?**

- a) Toda infección adquirida en la comunidad que se manifiesta al ingreso hospitalario.
- b) Toda infección que aparece en un paciente, que no estaba presente ni en incubación al momento de la admisión.
- c) Toda infección producida exclusivamente por bacterias multirresistentes dentro del hospital.
- d) Toda infección que aparece después de una cirugía, independientemente del tiempo de incubación.

**64.- El área de hostelería y lavandería de un hospital, ¿a qué zona de riesgo pertenece?**

- a) Zona de riesgo bajo o general.
- b) Zona roja o crítica.
- c) Zona de alto riesgo o crítica.
- d) Zona de medio riesgo o semicrítica.

**65.- La Unidad de Fecundación In Vitro en un hospital del Servicio Extremeño de Salud, ¿a qué área de riesgo pertenece?**

- a) Zona de alto riesgo o crítica.
- b) Zona de bajo riesgo o general.
- c) Zona de medio riesgo o semicrítica.
- d) Zona crítica o de bajo riesgo.

**66.- ¿Qué tipo de residuo se engloban en el Grupo III según el Decreto 109/2015, 19 de mayo.**

- a) Residuos microbiológicos.
- b) Residuos asimilables a los domésticos.
- c) Vacunas vivas y atenuadas.
- d) Sangre y hemoderivados en forma líquida.

**67.- ¿Cuál de estos decretos regula la producción y gestión de los residuos sanitarios en la Comunidad Autónoma de Extremadura?**

- a) Decreto 109/2015, de 19 de mayo.
- b) Decreto 170/2017, de 15 de marzo.
- c) Decreto 270/2020, de 6 de octubre.
- d) Decreto 175/2022, de 7 de septiembre.

**68.- ¿Cuál es el objetivo principal de las normas de gestión de residuos sanitarios?**

- a) Reducir costes de limpieza.
- b) Evitar la contaminación ambiental y riesgos para la salud pública.
- c) Facilitar la reutilización de residuos hospitalarios.
- d) Ahorrar espacio en los contenedores.

**69.- ¿Quién es responsable de garantizar la correcta segregación de residuos sanitarios en un hospital o cocina hospitalaria?**

- a) Exclusivamente el servicio de limpieza.
- b) El personal que genera el residuo en el punto de origen.
- c) El gestor final autorizado.
- d) El inspector sanitario.

**70.- Según el Artículo 71.4 de la Ley 55/2003, de 16 de diciembre, del Estatuto Marco del personal estatutario de los servicios de salud, ¿qué ocurrirá cuando, de la instrucción de un expediente disciplinario, resulte la existencia de indicios fundados de criminalidad?**

- a) Se pondrá en conocimiento del Ministerio Fiscal, continuando la tramitación del procedimiento.
- b) Continuará la tramitación del procedimiento, poniéndolo en conocimiento del Ministerio Fiscal, si éste termina en resolución sancionadora.
- c) Continuará la tramitación del procedimiento, poniendo los hechos en conocimiento del Ministerio Fiscal, si se califica la infracción como falta grave o muy grave.
- d) Se suspenderá su tramitación, poniéndolo en conocimiento del Ministerio Fiscal.

**71.- De acuerdo con la Ley 55/2003, de 16 de diciembre, del Estatuto Marco del personal estatutario de los servicios de salud, indicar el tipo de falta en la que incurría un Gobernante que actúa con descuido o negligencia en el cumplimiento de sus funciones, cuando no afecte a los servicios de salud, administración o usuarios:**

- a) Falta leve.
- b) No constituye falta disciplinaria.
- c) No constituye falta disciplinaria, salvo que la conducta sea reiterada, en cuyo caso se reputará como falta leve.
- d) Falta grave.

**72.- Según el Artículo 72.6 de la Ley 55/2003, de 16 de diciembre, del Estatuto Marco del personal estatutario de los servicios de salud, el plazo de prescripción de las faltas graves comenzará a contarse:**

- a) A los 2 años.
- b) Desde la notificación del acuerdo de iniciación del procedimiento disciplinario.
- c) A los 3 meses, si el procedimiento estuviera paralizado por causa no imputable al interesado.
- d) Desde que la falta se hubiera cometido.

**73.- Atendiendo a la clasificación de las faltas disciplinarias que regula la Ley 55/2003, de 16 de diciembre, del Estatuto Marco del personal estatutario de los servicios de salud, la inducción directa, a otro u otros, a la comisión de una falta grave tendrá la consideración de:**

- a) Falta grave, cuando se trate de un acto sin el cual una falta grave no se hubiera cometido.
- b) Falta muy grave.
- c) No tiene la consideración de falta disciplinaria, salvo que se cause grave perjuicio al servicio público.
- d) Falta grave.

**74.- Cualquier actuación del personal estatutario que suponga discriminación del personal por circunstancias económicas, personales o sociales, tendrá la consideración de:**

- a) Falta muy grave cuando dicha actuación cause perjuicio grave al personal o al servicio.
- b) Falta grave, cuando no constituya falta muy grave.
- c) Falta muy grave.
- d) No constituye falta disciplinaria, sin perjuicio de la responsabilidad penal en que pueda haber incurrido el infractor.

**75.- ¿Qué se debe priorizar en el control de plagas?**

- a) Una estrategia preventiva y que tenga un menor riesgo o impacto en el medio ambiente y en la salud.
- b) Se debe priorizar la reducción de la población de roedores e insectos en las áreas de manipulación.
- c) Un control vectorial sobre los métodos de desinsectación y desinfección adecuados.
- d) En el control de plagas se debe priorizar por seguridad, la elaboración adecuada de registros de los métodos, productos y medios utilizados en la lucha contra las plagas.

**76.- Para el control de la población de insectos rastreos en las instalaciones ¿Cuándo deben instalarse cebos?**

- a) No deben instalarse a no ser que fallen el resto de medidas para control de plagas.
- b) Deben estar siempre instalados y renovados cuando lleguen a su vida máxima o se hayan deteriorado.
- c) Se instalarán como medida preventiva ante la posible aparición de insectos rastreos con el fin de controlar las colonias de éstos.
- d) No deberán instalarse cuando las operaciones que se lleven a cabo en las instalaciones sean de ámbito alimentario.

**77.- Según el Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los alimentos, ¿Qué se evitará? Señale la respuesta CORRECTA:**

- a) Se evitará que los manipuladores de alimentos entren en contacto con cualquier tipo de desinfectantes o biocidas.
- b) Se evitará en la medida de lo posible que los animales y las plagas provoquen contaminación.
- c) Se evitará en la medida de lo posible zonas de calor con el fin de no favorecer la presencia de plagas.
- d) Se evitará el uso de rodenticidas sistémicos en las instalaciones.

**78.- Señale la respuesta correcta, en una instalación donde se trabaje con un generador de ozono como agente biocida:**

- a) La concentración de este será como máximo 20 ppm.
- b) Está desaconsejada la presencia humana en espacios donde se use este método desinfectante, destinando su uso a desinfección de vegetales en atmósfera controlada.
- c) La concentración en aire será como máximo de 0,20 ppm.
- d) Estará totalmente prohibida la utilización de ozono acuoso por su toxicidad para el ser humano.

**79.- Para la correcta implantación de un plan APPCC, ¿cuál de los siguientes será un prerequisito?**

- a) Realizar un análisis de peligros.
- b) Establecer los Límites Críticos que deberán alcanzarse para asegurar que el PCC está bajo control.
- c) Establecer las acciones correctoras a realizar cuando la vigilancia detecte que un PCC está fuera de control.
- d) Un programa de limpieza, desinsectación y desratización.

**80.- ¿Qué es la ofimática básica?**

- a) Conjunto de herramientas y aplicaciones informáticas que se utilizan para realizar tareas comunes de oficina de manera más eficiente y automatizada.
- b) Aplicación informática diseñada para crear, editar, dar formato, guardar e imprimir documentos de texto.
- c) Programa que permite organizar, analizar y visualizar datos en forma de tablas.
- d) Es una aplicación informática que permite organizar, calcular, analizar y presentar datos en una cuadrícula formada por filas y columnas.

**81.- En el procesador de texto Microsoft Word, el comando “Buscar y reemplazar” se activa con:**

- a) Ctrl + C
- b) Ctrl + F
- c) Ctrl + L
- d) Ctrl + H

**82.- En las hojas de cálculo Microsoft Excel, si una celda muestra #####, significa que:**

- a) El contenido es incorrecto.
- b) Hay un error de fórmula.
- c) El ancho de la celda es insuficiente para mostrar el valor.
- d) El número está protegido.

**83.- ¿Qué significa “CC” en un correo electrónico?**

- a) Copia Controlada.
- b) Copia de Contacto.
- c) Copia Carbón.
- d) Comunicación Corporativa.

**84.- ¿Qué es IMAP en el correo electrónico?**

- a) Enviar correos.
- b) Protocolo de acceso a mensajes de internet.
- c) Encriptar mensajes.
- d) Una técnica para aumentar la velocidad del correo.

**85.- La Ley 8/2011, de 23 de marzo, de Igualdad entre Mujeres y Hombres y contra la Violencia de Género en Extremadura, será de aplicación a:**

- a) Entidades con personalidad jurídica propia que cuenten con representación directa o indirecta de la Junta de Extremadura.
- b) Consorcios, fundaciones y entidades con personalidad jurídica propia que cuenten con representación directa o indirecta de las Administraciones Locales.
- c) Las entidades privadas que sean beneficiarias de ayudas o subvenciones concedidas por las Administraciones Públicas de Extremadura.
- d) Las Universidades públicas y cualesquiera otras entidades públicas que realicen actividades educativas y de formación superior.

**86.- A tenor del Artículo 26 de la Ley 8/2011, de 23 de marzo, de Igualdad entre Mujeres y Hombres y contra la Violencia de Género en Extremadura, ¿cuál es el órgano que emitirá el informe de evaluación de impacto de género sobre el anteproyecto de ley del Presupuesto de la Comunidad Autónoma de Extremadura?**

- a) Cada una de las Consejerías al remitir sus respectivas propuestas de gastos e ingresos.
- b) El Centro de Estudios de Género.
- c) La Comisión interdepartamental para la igualdad.
- d) La Comisión de Impacto de Género de los Presupuestos.

**87.- Para hacer efectivas las disposiciones de la Ley 8/2011, de 23 de marzo, de Igualdad entre Mujeres y Hombres y contra la Violencia de Género en Extremadura y garantizar de modo efectivo la integración de la perspectiva de género en su ámbito de actuación, según el Artículo 28 de la misma, los poderes públicos de Extremadura deberán:**

- a) Incluir ocasionalmente la variable sexo en las estadísticas, encuestas y recogida de datos que realicen.
- b) Agregar los datos recogidos en las encuestas que realicen sin discriminar los mismos por la variable sexo.
- c) Analizar los resultados desde la dimensión de género.
- d) Realizar periódicamente análisis e investigaciones internas sobre la situación de desigualdad por razón de sexo sin necesidad de difundir sus resultados.

**88.- A tenor del artículo 41 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, ¿Qué se entiende por actuación administrativa automatizada?**

- a) Cualquier acto o actuación de una Administración Pública realizado a través de su sede electrónica.
- b) Cualquier acto o actuación realizada por una Administración Pública en el marco de sus competencias sin la intervención directa o indirecta de un empleado público.
- c) Cualquier acto o actuación de una Administración Pública realizada íntegramente a través de medios electrónicos, utilizando su sello electrónico de Administración Pública que reúna los requisitos exigidos por la legislación de firma electrónica.
- d) Cualquier acto o actuación realizada íntegramente a través de medios electrónicos por una Administración Pública en el marco de un procedimiento administrativo y en la que no haya intervenido de forma directa un empleado público.

**89.- De acuerdo con el Artículo 46.2 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, respecto de los documentos electrónicos que contengan actos administrativos que afecten a derechos o intereses de los particulares, Indique la afirmación correcta:**

- a) Deberán conservarse en soportes electrónicos, siempre que se respete el mismo formato a partir del que se originó el documento.
- b) Se asegurará en todo caso la posibilidad de trasladar los datos a otros formatos y soportes que garanticen el acceso desde diferentes aplicaciones.
- c) Se archivarán en cualquier formato que asegure su conservación, de acuerdo con las especificaciones sobre el ciclo de vida de los mismos.
- d) Deberán conservarse en soportes, electrónicos o no, en cualquier formato que asegure su integridad.

**90.- Según se define en la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, aquella dirección electrónica, disponible para los ciudadanos a través de redes de telecomunicaciones, cuya titularidad corresponde a una Administración Pública, o bien a una o varios organismos públicos o entidades de Derecho Público en el ejercicio de sus competencias, se denomina:**

- a) Sede electrónica.
- b) Web corporativa.
- c) Portal de internet.
- d) Carpeta ciudadana.

### **PREGUNTAS ADICIONALES DE RESERVA:**

**1.- Según el Artículo 2.2. de la Ley 31/95, de 28 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, las disposiciones de carácter laboral contenidas en la misma y en sus normas reglamentarias (indique la opción CORRECTA):**

- a) Tienen en todo caso el carácter de derecho necesario mínimo indisponible; por tanto, no pueden ser modificadas.
- b) Tienen carácter de derecho imperativo, no pudiendo ser desarrolladas, mejoradas ni ampliadas por otras normas de rango inferior ni por los convenios colectivos.
- c) No tienen carácter de derecho administrativo y, por tanto, sólo se podrán desarrollar mediante normas convencionales resultantes de la negociación colectiva conforme a la legislación laboral.
- d) Tendrán en todo caso el carácter de Derecho necesario mínimo indisponible, pudiendo ser mejoradas y desarrolladas en los convenios colectivos.

**2.- Un menú que contenga pollo asado estaría prohibido en la dieta:**

- a) Dieta para el examen de catecolaminas.
- b) Dieta para la determinación de grasa en heces.
- c) Dieta para la prueba de bencidina.
- d) Dieta para la prueba del ácido 5-hidroxiindolacético.

**3.- Para el lavado, secado e higienización de carros que transitan con las bandejas, vajillas y cubiertos por las plantas y que retornan al office de lavado y pasan por el túnel lavacarros, indique cuáles son los procesos que hará este:**

- a) Lavado, aclarado, escurrido por centrifugación, secado por condensación.
- b) Lavado a + 45°C, aclarado a + 85°C, escurrido por condensación, secado por centrifugación.
- c) Lavado a + 55°C, aclarado a + 85°C, escurrido por condensación, secado por centrifugación.
- d) Lavado a + 55°C, aclarado a + 85°C, escurrido por centrifugación, secado por condensación.

**4.- ¿Cuál es la norma europea que define las condiciones que debe trabajar una máquina lavavajillas para considerar los elementos lavados?**

- a) UNE-EN 2559:2022.
- b) UNE-EN 12896-10:2022.
- c) UNE-EN 17735:2022.
- d) UNE-EN 4828:2022.

**5.- El pictograma GHS05 en un producto de limpieza indica que:**

- a) Es inflamable.
- b) Puede provocar quemaduras en piel y daños oculares.
- c) Es dañino para el medio ambiente acuático.
- d) Es tóxico por ingestión.

**6.- ¿Qué norma UNE en ISO es la aplicable a la ropa de alta visibilidad en los uniformes de emergencias?**

- a) UNE-EN ISO 22716.
- b) UNE-EN 14960.
- c) UNE-EN 60204-1:2019.
- d) UNE-EN ISO 20471:2013/A1:2017.

**7.- El Artículo 72 de la Ley 55/2003, de 16 de diciembre del Estatuto Marco del personal estatutario de los servicios de salud establece la clasificación de las faltas disciplinarias y la enumeración de las mismas. No obstante, ¿podrían establecerse otras faltas, distintas a las enumeradas en dicho artículo?**

- a) No, ya que, al tratarse de legislación básica estatal, la enumeración de faltas disciplinarias no podrá ampliarse en modo alguno.
- b) No, ya que las Comunidades Autónomas no pueden contradecir una norma estatal.
- c) Sí, las Comunidades Autónomas podrán, por la norma que en cada caso proceda, establecer otras faltas además de las tipificadas en dicha Ley.
- d) Sí, las Comunidades Autónomas podrán, mediante norma con rango de Ley, establecer otras faltas además de las tipificadas en dicho Artículo 72.