

PRUEBAS SELECTIVAS, EN EL MARCO DEL PROCESO SELECTIVO PARA EL ACCESO A LA CONDICIÓN DE PERSONAL ESTATUTARIO FIJO EN PLAZAS DE LA CATEGORÍA DE OPERARIO DE SERVICIOS DEL SERVICIO DE SALUD DE CASTILLA Y LEÓN (ORDEN SAN/325/2019)

FASE DE OPOSICIÓN – TURNOS DE ACCESO LIBRE Y DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD.

ADVERTENCIAS

- 1. NO ABRA ESTE CUESTIONARIO HASTA QUE SE LE INDIQUE**
2. Se prohíbe terminantemente el uso de teléfonos móviles u otros dispositivos electrónicos, que deberán permanecer apagados durante la prueba.
3. Durante los primeros quince minutos y los últimos quince minutos no se podrá salir ni entrar del aula.
4. Sólo se calificarán las respuestas marcadas en la “HOJA DE EXAMEN”
5. Compruebe siempre que el número de respuesta que señale en la “HOJA DE EXAMEN” es el que corresponde al número de pregunta del cuestionario.
6. Este cuestionario puede utilizarse en su totalidad como borrador y llevárselo al finalizar el ejercicio.
7. Sólo existe una respuesta correcta por pregunta. Todas las preguntas tienen el mismo valor.
- 8. ESTE CUESTIONARIO CONSTA DE 77 PREGUNTAS, DE LAS CUALES LAS 7 ÚLTIMAS SON DE RESERVA PARA POSIBLES ANULACIONES. En el caso de anulación de preguntas, las de reserva se irán utilizando por el orden en el que figuran en el cuestionario (de la 71 en adelante).**
9. Las contestaciones erróneas se penalizarán con un cuarto del valor de la respuesta correcta.
No tendrán la consideración de erróneas las preguntas no contestadas.
- 10. SOBRE LA FORMA DE CONTESTAR EN LA “HOJA DE RESPUESTAS” LEA MUY ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES QUE FIGURAN AL DORSO DE LA MISMA.**
- 11. AL FINALIZAR EL EJERCICIO ES OBLIGATORIO ENTREGAR LA “HOJA DE RESPUESTAS”.**

- 1) Según el Decreto 85/2009, de 3 de Diciembre, el Técnico Especialista en Alojamiento es la nueva denominación de la antigua categoría de:
 - a. Gobernante
 - b. Controlador de Suministros
 - c. Cocinero
 - d. Fogonero
- 2) Cuando el Sacyl convoca concurso de traslados de personal estatutario, en el mismo podrán participar:
 - a. El personal estatutario del Sacyl y del resto de Servicios de Salud del Sistema Nacional de Salud que reúnan los requisitos de la convocatoria.
 - b. El personal estatutario, funcionario y laboral del Sacyl que reúnan los requisitos de la convocatoria.
 - c. A y B son correctas
 - d. A y B son falsas
- 3) Cual es la ley del Estatuto Jurídico del personal estatutario del Servicio de Salud de Castilla y León?:
 - a. Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo.
 - b. Ley 53/2003, de 16 de diciembre
 - c. Ley 2/2007, de 7 de marzo
 - d. Ley 1/2008, de 27 de marzo
- 4) En los procesos selectivos de personal estatutario del sacyl, ¿Qué personal tendrá preferencia en la elección de plazas?
 - a. El personal seleccionado por el turno de promoción interna.
 - b. El personal seleccionado por el turno libre.
 - c. El personal seleccionado por el turno de personas con discapacidad.
 - d. El personal de mayor edad.

5) Cuando una persona indica que es celiaco, cual de estos alimentos no puede comer:

- a. Salchichón y morcilla.
- b. Cereales de avena.
- c. Frutos secos fritos, mermeladas.
- d. Todas son correctas.

6) Si en el etiquetado de un producto alimentario para consumo humano, pone "libre de trigo", se le puede dar a un intolerante al gluten? . :

- a. Si, siempre que esté vacunado.
- b. Si , siempre que tenga avena en sus ingredientes.
- c. Si, siempre que tenga centeno en sus ingredientes.
- d. Todas son incorrectas.

7) ¿A qué temperatura debe de conservarse las comidas preparadas para consumo humano, durante su vida útil?:

- a. Entre 1°C y 5°C.
- b. Entre 20°C y 25°C.
- c. Entre -4°C y 0°C
- d. Entre 10°C y 18°C.

8) ¿Qué es un equipo APPCC? :

- a. Un grupo de cocineros que trabajan en cocina para colectividades.
- b. La/os Operarios de Servicio que conocen el valor nutricional de las comidas precocinadas.
- c. Es un grupo multidisciplinar, con suficientes conocimientos sobre Higiene de los alimentos y Seguridad Alimentaría.
- d. Conjunto de personas que distribuyen alimentos.

9) ¿Qué son las dietas de textura modificada normocalórica?:

- a. Dietas cocinadas para pacientes intolerantes.
- b. Dietas bajas en proteínas e hidratos de carbono.
- c. Dietas terapéuticas bajas en Na.
- d. Dietas que facilitan la masticación y la deglución de los pacientes.

- 10) En una dieta equilibrada nutricionalmente el % de proteínas que se debe ingerir es de :
- a. De 50% a 60%.
 - b. De 20% a 25%.
 - c. De 30% a 50%.
 - d. De 12% a 15%.
- 11) ¿Cuál es la secuencia correcta para distribución de comidas de una unidad de cocina? :
- a. Transporte, recepción, preparación, cocción, almacén y distribución.
 - b. Transporte, recepción, almacén, preparación, cocción, acabado, distribución y lavado.
 - c. Lavado, distribución, preparación, almacén, recepción, cocción y transporte.
 - d. Recepción, transporte, cocción, preparación, acabado, almacén y distribución.
- 12) En las dietas astringentes, ¿Cuál de los siguientes productos están indicados? :
- a. Productos lácteos .
 - b. Frutas y verduras.
 - c. Café.
 - d. Ninguna es correcta.
- 13) Para un paciente con tensión arterial elevada, ¿Cuál de las siguientes dietas es la más indicada?
- a. Dieta pobre en oxalatos.
 - b. Dieta pobre en purinas.
 - c. Dieta hiposódica
 - d. Dieta hiperprotéica .

Hj

14) En una cocina, ¿Cuál de los siguientes elementos no forman parte del equipamiento habitual?:

- a. Espalmadera.
- b. Mechadora.
- c. Espuela.
- d. Calandra.

15) Tiempo recomendado de la congelación del pescado para la eliminación del parásito anisakis a temperatura de -18°C :

- a. 1 día .
- b. 5 días.
- c. 3 días.
- d. 2 días.

16) ¿Qué actividades de verificación son validas en un plan APPCC?:

- a. Auditorias de la documentación.
- b. Validaciones de los límites críticos.
- c. Calibraciones de los equipos.
- d. Todas las respuestas son correctas .

17) ¿Que características tiene una cocina con distribución lineal?:

- a. La entrada y salida estan en lugares opuestos.
- b. La entrada y salida estan en la misma zona.
- c. El avance es siempre hacia adelante.
- d. Las opciones a y c son correctas.

18) Las tablas de corte de alimentos de cocina, deben tener las siguientes características :

- a. Ser de madera consistente, que no rompa con facilidad.
- b. Ser de acero inoxidable, facil de limpiar.
- c. Ser todas de color blanco, que permita ver resto de alimento.
- d. Ser de polietileno de diferentes colores, tamaño grande, superficie segura y fácil de limpiar para evitar contaminaciones cruzadas.

19) El agua utilizada en el baño maría ¿Qué temperatura de alcanzar?

- a. No superior a 90°C.
- b. No inferior a 70°C.
- c. No inferior a 80°C.
- d. No superior a 70°C.

20) El ácido linoleico, ¿De qué compuesto orgánico de los alimentos se obtiene?:

- a. Proteínas.
- b. Grasas.
- c. Carbohidratos.
- d. Vitaminas.

21) El Plan APPCC, se recomienda revisar y actualizar con una periodicidad de :

- a. Cada año.
- b. Cada 6 meses.
- c. Cuando haya sanción por la Inspección Sanitaria.
- d. Cuando haya intoxicación alimentaría.

22) Para el lavado de verduras y hortalizas, ¿Cuál es la proporción de lejía de uso alimentario a diluir en agua? :

- a. 1,5 gr por litro de agua.
- b. 2 gr por litro de agua.
- c. 10 gr por litro de agua.
- d. De 5 gr a 7 gr por litro de agua.

23) Los microorganismos en general, se desarrollan mejor a temperaturas:

- a. De 0°C a 5°C .
- b. De 50°C en adelante.
- c. De 20°C a 37°C.
- d. De -6°C a 6°C.

24) Las ventajas de la cocina centralizada, frente a las descentralizadas, Son?:

- a. Ahorro de materia prima .
- b. Mayor higiene.
- c. Mejor presentación y temperatura adecuada en el Servicio.
- d. Todas las anteriores son correctas.

25) ¿En qué casos no es necesario indicar la cantidad de un ingrediente en su etiquetado?

- a. Cuando en la etiqueta se destaque el ingrediente .
- b. Cuando se indique el peso neto escurrido.
- c. Cuando el ingrediente figure en la denominación de venta.
- d. En todos los casos anteriores.

26) ¿En qué consiste el sistema discontinuo de lavado?

- a. En la separación de las fases en el tiempo.
- b. Es el que utilizan las lavadoras convencionales, de pequeño tamaño, como las de uso doméstico.
- c. Consiste en dividir las fases del lavado en diferentes compartimentos comunicados entre sí, y que pueden funcionar al mismo tiempo.
- d. Son correctas las respuestas a) y b).

27) ¿Qué cantidad máxima de ropa puede estar en una fase al mismo tiempo, en un túnel que tiene 12 compartimentos de 50 kg?

- a. 50 kg.
- b. 400 kg.
- c. 600 kg.
- d. 6000 kg.

28) ¿Qué es la calandra?

- a. Un equipo de lavado.
- b. Un equipo de planchado.
- c. Un sistema de depuración de agua.
- d. Un tipo de lavandería.

29) ¿Qué tipo de contenedor se utilizaría para el vaciado de la secadora?

- a. Jaulas tipo rolltainer.
- b. Contenedores tipo trolleys.
- c. Carros de fondeo remontables.
- d. Las respuestas b) y c) son correctas.

30) Las lavanderías verticales utilizan la fuerza de gravedad para transportar las prendas sucias entre una planta y otra inferior pero, ¿qué sistema utilizan para ahorrar energía?

- a. Transportadores aéreos de railes.
- b. Tolvas.
- c. Ascensores.
- d. Pesebres.

↖ **31) ¿Cómo se elimina una mancha de clorhexidina?**

- a. Con agua oxigenada.
- b. Con perborato.
- c. Con lejía.
- d. Son correctas las respuestas a) y b).

↖ **32) ¿Qué es la ropa de línea?**

- a. Son piezas de forma irregular, constituidas por varias piezas unidas por costuras.
- b. Son las prendas que necesitan ser planchadas por procedimientos especiales, manuales o mecánicos.
- c. Son prendas de forma regular, constituidas por una sola pieza, y sin costuras.
- d. Son prendas que se lavan en calandra.

33) ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es correcta?

- a. Un hilo es el resultado de la unión sólida de un conjunto de fibras dispuestas de forma paralela, y a las que se aplica una fuerza de torsión.
- b. Cuando durante el hilado se aplica una torsión fuerte, se obtienen hilos resistentes, que darán telas más duras, resistentes al rozamiento, y que se ensucian y arrugan menos.
- c. Se puede obtener hilo a partir de fibras cortas, por un proceso de cardado, y posterior peinado para estirarlas, además de la torsión.
- d. Todas las respuestas son correctas.

34) ¿Cómo se eliminan las manchas de sangre?

- a. Con agua fría y detergente.
- b. Con agua caliente y lejía.
- c. Frotando con alcohol y acetona.
- d. Frotando con un algodón empapado en éter.

35) En los lugares en que se manejen productos anestésicos se evitará el uso de:

- a. Tejidos de algodón porque existe riesgo de generar un arco eléctrico.
- b. Tejidos de poliéster porque existe riesgo de generar un arco eléctrico.
- c. Tejido de lino porque existe riesgo de generar un arco eléctrico.
- d. Tejidos de lana porque existe riesgo de generar un arco eléctrico.

36)Cuál de las siguientes zonas hospitalarias a efectos de limpieza es considerada de Riesgo Medio :

- a. Esterilización.
- b. Hemodíalisis.
- c. Hospital de Día.
- d. Todas son correctas.

37) La Zona de Limpieza Hospitalaria de Riesgo Bajo se establece estadísticamente por:

- a. La presencia de bacterias infecciosas en el espacio está comprendida entre el 15 y el 30%.
- b. La presencia de bacterias infecciosas en el espacio está comprendida entre el 20 y el 35%.
- c. La presencia de bacterias infecciosas en el espacio es inferior al 20%.
- d. La presencia de bacterias infecciosas en el espacio es superior al 25% e inferior al 40%.

38) Las áreas de consultas externas, desde el punto de vista de la limpieza, están consideradas:

- a. Zonas hospitalarias de muy alto riesgo.
- b. Zonas hospitalarias de alto riesgo.
- c. Zonas hospitalarias de medio riesgo.
- d. Zonas hospitalarias de bajo riesgo.

39) Qué factores de los que a continuación se enumeran forman parte del método "Círculo de Sinner".

- a. El objeto de la limpieza, el tiempo y la temperatura.
- b. La acción mecánica, la temperatura y el tiempo.
- c. El objeto de la limpieza, la acción mecánica y la temperatura.
- d. La acción química, el objeto de la limpieza y la temperatura.

40) De las siguientes afirmaciones relacionadas con los pavimentos de linóleo ¿cuál es correcta?

- a. Que es un pavimento poroso.
- b. No son buenos aislantes térmicos.
- c. Son suelos duros y homogéneos.
- d. Son pavimentos con propiedades bacteriostáticas.

41) En el tratamiento de pavimentos, la operación que consiste en el cierre de los poros, proporcionando un acabado brillante y resistente a las manchas, se denomina:

- a. Inyección-extracción.
- b. Champuneado.
- c. Encerado.
- d. Decapado.

42) En la limpieza del polvo en el mobiliario se deberá utilizar:

- a. Una bayeta seca de microfibras.
- b. Una bayeta húmeda de microfibras.
- c. Una bayeta seca de algodón.
- d. Cualquier tipo de bayeta.

43) Los detergentes cuyo PH es 5 o inferior son:

- a. Ácidos.
- b. Neutros.
- c. Lubricantes.
- d. Alcalinos.

44) De los siguientes productos ¿Cuál es el mejor desengrasante?

- a. Aguarrás.
- b. Amoniaco.
- c. Hipoclorito de potasio.
- d. Lejía.

45) Para una dilución 1:10 utilizaremos una parte de lejía por:

- a. 11 partes de agua.
- b. 0,1 partes de agua.
- c. 10 partes de agua.
- d. 9 partes de agua.

- 46) Con relación al PH, los detergentes podemos clasificarlos en:**
- a. Alcalinos, ácidos y neutros.
 - b. Alcalinos, ácidos y tensioactivos.
 - c. Ácidos, neutros y cáusticos.
 - d. Alcalinos, neutros y lubricantes.
- 47) En qué consiste el sistema de Limpieza Rasante.**
- a. Cada elemento de limpieza utilizado tiene un solo uso y en una sola habitación.
 - b. La utilización para todas las habitaciones de las mismas bayetas.
 - c. La utilización de todos los elementos de limpieza para todas las habitaciones.
 - d. Todas las respuestas anteriores son correctas.
- 48) El barrido húmedo se realiza en las habitaciones:**
- a. Después de haber limpiado todo.
 - b. No se realiza en las habitaciones.
 - c. Una vez por semana.
 - d. Antes de la desinfección.
- 49) En la limpieza del inodoro qué realizaremos en primer lugar:**
- a. Desincrustar el interior del WC.
 - b. Llenar el soporte de la escobilla con la solución desincrustante.
 - c. Limpiar y aclarar el soporte de la escobilla.
 - d. Vaciar la solución del soporte de la escobilla en el retrete y tirar de la cadena.
- 50) ¿Cuál es la primera acción que debe realizarse en el procedimiento de limpieza de las zonas de Riesgo Medio?**
- a. Barrido del suelo de la habitación.
 - b. Recogida de residuos.
 - c. Limpieza y desinfección de las superficies de la habitación
 - d. Desincrustación del baño.

51) En la limpieza de quirófanos entre intervenciones ¿Qué elementos ha de limpiarse en primer lugar?.

- a. Mesa de instrumental.
- b. Lámpara cialítica, siempre que tenga manchas.
- c. Mesa de operaciones.
- d. Accesorios de la mesa de operaciones.

52) En cuanto a la limpieza de suelos con sistema de doble cubo cuál de las siguientes opciones es correcta:

- a. Uno se utilizará para el fregado de habitaciones y otro para los cuartos de baño.
- b. Uno se utilizará para el fregado y otro para el aclarado.
- c. Uno de ellos para el fregado de suelos y otro para los sanitarios.
- d. Uno para tener agua limpia para cuando se ensucie la del primero.

53) Si utilizamos el sistema de fregado rasante, las mopas sucias han de lavarse y desinfectarse:

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

54) ¿Qué cualidad poseen los detergentes aniónicos?

- a. Son incompatibles con la lejía.
- b. No se disocian en el agua.
- c. Elevado poder desinfectante.
- d. Gran poder emulsionante.

55) Las limpiezas a fondo, tanto de la estructura como del contenido de las áreas, que se realizan en función de las necesidades de cada servicio y con el objeto de obtener un buen estado higiénico-sanitario se denominan:

- a. Limpiezas básicas o de rutina.
- b. Limpiezas correctivas y de urgencia.
- c. Limpiezas generales.
- d. Limpiezas específicas.

56) El proceso de extracción del agua retenida en la ropa después del lavado se realiza :

- a. Mediante prensado
- b. Mediante centrifugado.
- c. Mediante máquinas de aspiración y absorción.
- d. A y b son correctas.

57) ¿Cuáles son los requisitos necesarios para realizar un lavado correcto?

- a. La acción mecánica la temperatura y el objeto de la limpieza
- b. La temperatura, la acción química y el objeto de la limpieza
- c. La acción mecánica, la temperatura y el tiempo
- d. El objeto de limpieza ,la temperatura y el tiempo

58) ¿ Qué característica de las que a continuación se indican define a una lavandería industrial?

- a. Qué en ella se lave o no ropa hospitalaria
- b. Qué en ella se lave todo tipo de ropa
- c. La cantidad de ropa que se procesa
- d. Qué sea lavandería de gestión privada

59) Para conseguir un lavado óptimo, el agua debe ser:

- a. Muy dura.
- b. Dura.
- c. Semidura.
- d. Ninguna de las respuestas es correcta.

60) ¿Cuál de estas tareas se desarrolla en el área de secado y planchado?

- a. Pesado de la ropa empaquetada.
- b. Pesado de la ropa que se decepciona.
- c. Recepción de la ropa planchada.
- d. Plegado de las prendas que han sido empaquetadas.

61) ¿Qué son las frases H?

- a. Consejos de Prudencia
- b. Indicaciones de Peligro
- c. Las dos son correctas.
- d. Ninguna es correcta.

62) La manipulación de los productos desinfectantes para la limpieza de las cocinas las realizan los trabajadores de la siguiente manera:

- a. Usando elementos barrera que impidan que las sustancias estén en contacto con las mucosas y membranas de los ojos, nariz y boca .
- b. Usando guantes de un solo uso y mezclando los desinfectantes con lejía.
- c. Usando bayetas de colores, según el desinfectante que se utilice .
- d. Las opciones a y c son correctas.

63) Los residuos peligrosos hospitalarios del Grupo III y IV, se eliminarán en :

- a. Garrafas y contenedores cerrados .
- b. Contenedores homologados, debidamente etiquetados según su clasificación y precintados, para ser transportados hasta el centro de eliminación autorizado.
- c. Cajas de cartón para agujas y material cortante.
- d. Bolsas rojas depositadas en contenedores rojos hasta su eliminación.

64) Los almacenes para contenedores de residuos peligrosos, cumplirán los siguientes requisitos:

- a. Situados en un lugar bien ventilado en la calle .
- b. Situados al lado de la zona de desinfección en cada planta del hospital.
- c. Situados en un sótano con rampa de acceso.
- d. Bien eliminados, ventilados, protegidos de la intemperie y de temperaturas elevadas, además estará dotado de medidas de extinción contra incendios y tendrán su acceso restringido.

- 65) ¿Cuál de los siguientes componentes forman parte del blanqueante oxigenado que se utiliza en los procesos de lavado hospitalario?**
- e. Hipoclorito sódico.
 - f. Bilfluoruro amónico.
 - g. Peróxido de hidrogeno.
 - h. Hidroxido potásico.
- 66) El hipoclorito sódico se diferencia de otros blanqueantes.**
- a. Se debe usar para prendas que no soportan los productos clorados.
 - b. Se añade al agua caliente entre 800 y 900C
 - c. Asegura la protección de los tejidos delicados.
 - d. Se inactiva con el calor.
- 67) La acidez del agua está determinada:**
- a. Por la concentración de sales.
 - b. Por la concentración de minerales.
 - c. Por el PH.
 - d. Todas son correctas
- 68) La reglamentación técnico – sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de detergentes y limpiadores se regula mediante:**
- a. Ley orgánica.
 - b. Ley ordinaria.
 - c. Real decreto.
 - d. Reglamento.
- 69) ¿Qué función tienen los carbonatos en los detergentes?**
- a. Son oxidantes.
 - b. Inhiben la corrosión.
 - c. Secuestran los iones de calcio.
 - d. Amortiguan los cambios de pH.

70) El Presidente de la Gerencia Regional de Salud:

- a. Es el titular de la Consejería competente en materia de sanidad
- b. Es el Órgano superior de dirección de la Gerencia Regional de Salud
- c. Ostenta la representación de la Gerencia Regional de Salud
- d. Todas las respuestas son correctas

71) Qué es la Gerencia Regional de Salud:

- a. Una empresa pública
- b. Un ente público sin personalidad jurídica
- c. Un organismo autónomo
- d. Ninguna de las respuestas anteriores es correcta

72) El Director Gerente de la Gerencia Regional de Salud tiene como funciones:

- a. Prestar asistencia técnica al Presidente de la Gerencia Regional de Salud en cuantos asuntos éste considere convenientes
- b. Coordinar, bajo la dirección del Presidente de la Gerencia Regional de Salud, el desarrollo de los programas de las Direcciones Generales y entidades vinculadas a la Gerencia Regional de Salud
- c. Proponer al Presidente de la Gerencia Regional de Salud la resolución que estime procedente en los asuntos de su competencia cuya tramitación le esté encomendada
- d. Todas las respuestas son correctas

73) Los nombramientos de personal estatutario temporal pueden ser de varios tipos. Indicar cual no es correcto:

- a. De interinidad
- b. De rotación
- c. De carácter eventual
- d. De Sustitución

74) ¿Cómo se denomina los carros de transporte de comidas, que sirven para calentar solo las bandejas?:

- a. Isotermicos.
- b. Térmicos.
- c. De regeneración.
- d. De Inducción.

75) ¿Qué temperatura alcanzan las mesas calientes?

- a. 100°C .
- b. No inferior a 110°C.
- c. No superior a 80°C.
- d. No inferior a 65°C.

76) Cuál de las siguientes zonas hospitalarias en materia de limpieza es considerada de Riesgo Medio:

- a. Lavandería.
- b. Farmacia general.
- c. Cocina.
- d. Todas son correctas.

77) ¿Qué operación se realizará primero en la Limpieza Hospitalaria?

- a. Fregar el suelo.
- b. Eliminar el polvo.
- c. Limpiar las lámparas.
- d. Abrir las ventanas y puertas para ventilar.

Orden SAN/325/2019, de 26 de marzo, por la que se convoca proceso selectivo para el acceso a la condición de personal estatutario fijo en plazas de **OPERARIO DE SERVICIOS** del Servicio de Salud de Castilla y León .

Pregunta	Respuesta
1	A
2	A
3	C
4	A
5	D
6	D
7	A
8	C
9	D
10	<input checked="" type="checkbox"/> D
11	B
12	D
13	C
14	D
15	B
16	D
17	D
18	D
19	B
20	B
21	A
22	D
23	C
24	D
25	B
26	D
27	A
28	B
29	D
30	B
31	D
32	C
33	D
34	A
35	B
36	C
37	C
38	C
39	B
40	D
41	C
42	B

Pregunta	Respuesta
43	A
44	B
45	D
46	A
47	A
48	D
49	D
50	<input checked="" type="checkbox"/> B
51	B
52	B
53	A
54	D
55	C
56	D
57	C
58	C
59	D
60	ANUDADA
61	B
62	<input checked="" type="checkbox"/> A
63	B
64	ANUDADA
65	ANUDADA
66	D
67	C
68	C
69	D
70	D
71	C
72	D
73	B
74	B
75	A
76	D
77	D

El plazo para la presentación de impugnaciones a preguntas será de 5 días hábiles a partir del siguiente a la publicación de las respuestas correctas. Dichas impugnaciones deberán dirigirse, debidamente documentadas, a la sede del Tribunal (Complejo Asistencial de Zamora - Avenida de Requejo, 35 - 49022 ZAMORA). Diligencia para hacer constar que la presente se publica el día 22 de octubre en los tablones de anuncios de las Gerencias de Salud de Área, en la sede del Tribunal y en el Portal de Salud. Así mismo, esta información está disponible en el teléfono de información 012 (983 327 850 para llamadas desde fuera de Castilla y León).

LA SECRETARIA DEL TRIBUNAL

Fdo.: Carmen SOLLA HERNÁNDEZ

