

1. Sea cual sea la manera de elaborar la mayonesa, la temperatura de conservación de la misma no subirá en ningún caso de:

- a) 6°
- b) 12°
- c) 8°
- d) 4°

2. Señale la secuencia correcta a emplear en la limpieza de una máquina picadora de carne:

- a) Desarmar, desbarasar, sumergir las piezas móviles en agua caliente con detergente y frotar, aclarar, frotar el cuerpo de la máquina con limpiador-desinfectante, armar
- b) Desarmar, desbarasar, sumergir las piezas móviles en agua y frotar si es necesario, lavar el cuerpo de la máquina debajo del grifo con desinfectante, armar
- c) Desarmar, desbarasar, sumergir las piezas móviles en agua con detergente y frotar, frotar el cuerpo de la máquina con limpiador-desinfectante, armar
- d) Desarmar, limpiar las piezas sueltas con bayeta húmeda, sumergir el cuerpo de la máquina en agua con desinfectante, armar

3. Para la elaboración de la mayonesa se nos requiere huevo, por lo que vamos a buscar:

- a) Huevo fresco refrigerado a la nevera
- b) Huevo fresco al almacén de productos no perecederos
- c) Huevo pasteurizado al almacén de productos no perecederos
- d) Huevo pasteurizado a la nevera

4. 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 sólo en el peritoneo

5. Para el corte de patatas "puente nuevo" lo haremos con una forma:

- a) En dados pequeños
- b) Largas, de buen tamaño
- c) En forma de pelota de rugby
- d) Redondas, como ciruelas pequeñas

6. Si en una placa Gastronorm 1/1 podemos disponer cómodamente 15 raciones de bacalao para ir al horno, la necesidad de disponer 30 raciones la solucionamos usando:

- a) Una placa Gastronorm 1/2
- b) Una placa Gastronorm 2/2
- c) Una placa Gastronorm 2/1
- d) Una placa Gastronorm %

7. Las patatas una vez peladas, si no van a ser cocidas hasta 14 horas después se dejarán en agua para que:

- a) No se oxiden
- b) No se contaminen
- c) Se mantengan frescas
- d) No pierdan vitaminas

8. Posteriormente a la limpieza de ciertos productos tales como champiñones, alcachofas, etc.. se guardarán hasta el momento de su consumo en:

- a) Refrigeración
- b) En agua con sal
- c) Agua acidulada
- d) En agua con hielo

9. Sea cual sea el procedimiento de lavado e higienización utilizado en los procesados de las verduras, el pH de las aguas en los últimos aclarados corresponderá:

- a) Al pH del agua potable del suministro
- b) Al pH del agua pura
- c) Al pH del hipoclorito
- d) Al pH del agua con 70 mg. de hipoclorito por litro de agua

10. ¿Por debajo de qué temperatura debemos recepcionar la carne de ave fresca?:

- a) 7°
- b) 4°
- c) 5°
- d) 6°

11. En la preparación de las comidas, la limpieza e higienización de las materias primas debe ser extremada. No sólo la presencia de suciedad visible deberá de eliminarse si no que se hará hincapié en la eliminación de los posibles peligros alimentarios de los que las materias primas son portadoras. Para lograr esto y teniendo en cuenta los principios generales de manipulación de alimentos y seguridad alimentaria, señale las respuestas correctas a las siguientes preguntas: Para las verduras que vamos a emplear en la confección de ensaladas de consumo crudo el último proceso a realizar, antes del escurrido sería:

- a) Una completa desinfección química
- b) Un lavado completo posterior a la desinfección
- c) Un aclarado completo posterior a la desinfección
- d) Una completa desinfección previa al lavado

12. Un almacén de alimentos de cocina se divide en espacios o áreas bien diferenciadas tales como...

Señale la incorrecta:

- a) Un área de alimentos secos y otros no perecederos
- b) Un área destinada a verduras y frutas
- c) Un área para productos refrigerados
- d) Un área para productos y utensilios de limpieza

13. En el almacén de productos de limpieza de una cocina, señale cuál de los siguientes planteamientos es incorrecto:

- a) Deberá haber un lavamanos de accionamiento no manual
- b) Deberá haber una manguera con conexión al servicio de agua
- c) Se evitarán las estanterías para evitar las caídas o derrames de productos químicos
- d) El almacén tendrá acceso directo desde el área de recepción

14. Una temerá asada envasada en atmósfera modificada, se almacenará:

- a) En la cámara de congelados
- b) A temperatura de refrigeración
- c) En el almacén de productos no perecederos
- d) En cualquiera de los tres anteriores

15. Lo primero que el/la pinche de cocina se fija en la recepción de los productos congelados será en:

- a) Restos de escarchas o hielo en las cajas
- b) Presencia de envases deformados
- c) Correcto etiquetaje de los embalajes
- d) Todo lo anterior es correcto

16. Señale, de los siguientes tipos de productos, los que necesitan temperaturas de refrigeración en su conservación:

- a) Uperizados
- b) Pasteurizados
- c) Liofilizados
- d) Esterilizados

17. En una cocina de un hospital público que prepara de media 700 comidas diarias, para una organización óptima del trabajo, existen diferentes áreas funcionales. La recepción y el almacenaje de las materias primas empleadas en la elaboración de platos en un hospital es una actividad esencial como unión de nuestro proceso de producción con el resto de la cadena alimentaria, por lo que los controles de calidad en esta área se hacen imprescindibles. Señale las respuestas más adecuadas, según las normas aplicables, las buenas prácticas de manipulación y el resto de medidas que integran un sistema de autocontrol. Para los productos de muy corta duración, la fecha de caducidad vendrá indicada por:

- a) El día y la semana
- b) La semana y el mes
- c) El día y el mes
- d) El mes y el año

18. En la limpieza de acero inoxidable, para evitar la presencia de huellas, es frecuente utilizar un producto que contiene:

- a) Ceras de silicona
- b) Detergentes
- c) Álcalis
- d) Productos abrasivos

19. La temperatura de 50° a 60° sería indicada para los procesos de:

- a) Prelavado
- b) Aclarado
- c) Lavado
- d) Secado

20. La desinfección efectiva en los túneles de lavado de vajilla se efectúa en el módulo de:

- a) Secado
- b) Aclarado
- c) Lavado
- d) Prelavado

21. En los procesos de lavado e higienización de suelos de cocinas, los métodos a emplear más adecuados podrían ser:

- a) Empleo de duo-mop
- b) Fregadoras automáticas
- c) Limpieza con vapor
- d) Cualquiera de los anteriores

22. En las cocinas hospitalarias, una de las labores esenciales realizadas por los/las pinches de cocina es la limpieza y desinfección de todos los elementos involucrados en los procesos de producción de cocinas. En dichas operaciones de limpieza se deben tener en cuenta una serie de premisas fundamentales. Según dichas premisas conteste a las siguientes preguntas: Como excepción, en las operaciones de fregado manual realizadas en la "plonge", los productos utilizados serán de un pH :

- a) Neutro
- b) Ácido
- c) Alcalino fuerte
- d) Oxidante

23. Para la limpieza del lenguado, sacaremos las vísceras:

- a) Por las branquias
- b) Por una incisión transversal debajo del hueso de la ventresca
- c) Abriendo el peritoneo
- d) Una fina abertura longitudinal a lo largo de la aleta caudal

24. Las piezas de carne ya asadas, antes de su porcionado, las almacenaremos en:

- a) Cubetas gastronorm
- b) Un baño maría por encima de 65°
- c) El timbre
- d) La cámara de producto terminado

25. Le ordenan que prepare una lechuga de la variedad redonda, ¿cuál utilizará de las siguientes?:

- a) Batavia o rizada
- b) Lodosa
- c) Romana
- d) Iceberg

26. Para la limpieza de una superficie de trabajo vamos a utilizar un detergente desinfectante, ¿a qué temperatura tendremos el agua?:

- a) No superior a 15 °C
- b) A 60 °C porque a esta temperatura se limpia mejor
- c) A 30 °C
- d) La temperatura no influye en el detergente

27. Estamos en el cuarto frío de carnes despiezando una partida de pollos y tenemos que preparar una partida de conejo. ¿Podremos usar el mismo cuchillo?:

- a) Si, si lo lavamos y desinfectamos
- b) Si, solo es necesario lavarlo
- c) Si, si es el adecuado
- d) Bajo ningún concepto

28. El menaje adecuado utilizado en la cocción de la menestra debe ser:

- a) Placas gastronorm de teflón
- b) Placas gastronorm tapadas
- c) Placas gastronorm perforadas
- d) Ninguna de las anteriores

29. En la caja de huevos frescos viene la fecha de puesta de hace dos meses, ¿Podremos utilizarlos o no?:

- a) Si, en todo caso
- b) Si, comprobando antes unos pocos para estar seguros
- c) Si, si han estado refrigerados
- d) No

30. La ternera asada no forma parte de las dietas:

- a) Hipo-proteicas
- b) Hipo-sódicas
- c) Hipocalóricas
- d) Baja en calcio

31. Señale la respuesta incorrecta en relación a las cámaras frigoríficas:

- a) La sonda termosensible se colocará a la altura correspondiente a la máxima carga de la cámara
- b) La sonda termosensible se colocará en la zona más cercana de la fuente de frío
- c) Las líneas de unión de los parámetros verticales y horizontales serán redondeadas .
- d) Las respuestas A y B son correctas

32. Con el fin de mantener el nivel de temperatura en un emplatado en caliente, ¿Cuál de los siguientes elementos estará a una alta temperatura?:

- a) Las bandejas isotérmicas
- b) Los carros neutros
- c) La vajilla
- d) Las respuestas B y C son correctas

33. La distribución tradicional con emplatado centralizado se realiza de manera habitual con:

- a) Bandejas isotérmicas con carros neutros
- b) Bandejas neutras con carros térmicos
- c) Bandejas neutras y carros neutros
- d) Son correctas las respuestas A y B

34. ¿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

35. La salmonella es una bacteria patógena que vive en:

- a) El intestino de las personas
- b) El intestino de los animales
- c) La cáscara de los huevos
- d) Las respuestas A y B son correctas

36. ¿Cuáles de los siguientes requisitos no es necesario antes de acometer la elaboración del plan de Análisis de Peligros y Puntos de Controles Críticos (APPCC)?:

- a) Condiciones estructurales adecuadas y un plan de mantenimiento
- b) Un plan de formación de manipuladores de alimentos
- c) Una cocina nueva con todos los adelantos técnicos
- d) Un manual de buenas prácticas de higiene en la manipulación

37. Los congelados son productos de:

- a) Tercera gama
- b) Segunda gama
- c) Primera gama
- d) Cuarta gama

38. El Real Decreto 202/2000 por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos, define "manipuladores de mayor riesgo" a:

- a) Los que trabajen en la 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 considerase como tales
- d) Los que manipulan animales para la producción de alimentos

39. En el Decreto que establece las normas relativas a los manipuladores de alimentos se hace especial hincapié en:

- a) La obligación de los exámenes médicos por parte de la empresa
- b) La obligación de la administración de controlar el buen estado de salud de los manipuladores
- c) La obligación de la empresa de impartir formación a sus trabajadores
- d) La potestad de las empresas para establecer la conveniencia o no de la formación

40. El rondón por su forma redonda y ancha se usa especialmente para:

- a) Grandes guisos
- b) Mantenimiento de hortalizas
- c) Elaboración de paellas
- d) Cocer huevos, escalfar

41. Los productos que pueden ser descompuestos por organismos vivos, se conocen como productos:

- a) Biodegradables
- b) Descompuestos
- c) Biológicos
- d) Ecológicos

42. ¿Cuál de las siguientes maquinarias no la consideramos como un elemento generador de calor en una cocina hospitalaria?:

- a) Higrómetro
- b) Basculante
- c) Cocedero de vapor
- d) Fry-top

43. Las peladoras automáticas de patatas realizan su función mediante:

- a) Temperatura
- b) Arrastre
- c) Micropelado
- d) Abrasión

44. 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

45. Las dietas con restricción del potasio están indicadas de forma general en:

- a) Las dietas de insuficiencia renal
- b) Las dietas hipercalóricas
- c) Las dietas de post operatorio
- d) En cualquiera de las anteriores

46. Dentro de la planificación de los regímenes dietéticos, se distinguen las dietas basal y terapéuticas.

Señale cuál de las siguientes definiciones se corresponde con la dieta terapéutica:

- a) La dieta terapéutica es la que se prescribe cuando el paciente no recibe ninguna medicación
- b) La dieta terapéutica es la que se prescribe a los pacientes de rehabilitación
- c) La dieta terapéutica se prescribe antes de las operaciones quirúrgicas
- d) La dieta terapéutica es el plan alimentario que tiene por finalidad ayudar a la curación de la enfermedad

47.Cuál de los siguientes elementos se deberán usar obligatoriamente durante el emplatado de la comida:

- a) Guantes
- b) Mascarilla buconasal y guantes
- c) Mascarilla buconasal
- d) Mascarilla en la boca y guantes

48. En el almacenamiento en refrigerador:

- a) Todos los alimentos deberían estar envasados
- b) Los artículos se colocan empleando la rotación FOFI
- c) Las carnes crudas y las cocinadas deben colocarse juntas en la parte inferior
- d) La temperatura del frigorífico puede alterarse según las demandas del servicio

49. Son elementos de cocina utilizados para la elaboración de platos caldosos:

- a) Los cocederos de pasta
- b) Las pequeñas ollas a presión
- c) Las salamandras
- d) Las marmitas fijas de gran capacidad

50. Si abatimos la temperatura a un plato que queremos conservar por espacio de tres días, ¿a qué temperatura máxima deberemos ponerlo?:

- a) A 4° C
- b) A 8° C
- c) A menos de 2° C
- d) A 5° C

51. La única manera de eliminar todos los gérmenes es la esterilización, ¿en dónde podemos hacerla?:

- a) En una olla a presión a 107° C
- b) En una olla normal a 100° C
- c) A vapor a alta presión a más de 121° C
- d) En una olla a presión durante 15 minutos

52. El transporte de comidas frías para un consumo superior a las 24 horas se hará:

- a) A menos 18° C
- b) Entre 0° y 4° C
- c) Entre 0° y 15° C
- d) Entre 4° y 8° C

53. La fecha de caducidad para el consumo de un queso fresco es de:

- a) 10 días
- b) 20 días
- c) 30 días
- d) No tiene fecha de caducidad

54. En el registro del Plan de Mantenimiento se indicará:

- a) Las medidas de vigilancia y los responsables de efectuarlas
- b) La fecha y firma del responsable designado para llevar a cabo la acción
- c) Las medidas de mantenimiento preventivo a realizar, su periodicidad y el responsable de las mismas
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas

55. En una zona donde estamos manipulando alimentos no considerados seguros, ¿podremos realizar actividades de limpio?:

- a) No
- b) Si, siempre
- c) Si, previa limpieza y desinfección
- d) Depende de que actividades

56. ¿Cuál de los siguientes materiales puede usarse en el menaje y utillaje de una cocina hospitalaria?:

- a) Poliéster
- b) Cobre
- c) Barro vitrificado
- d) Aluminio

57. Señale de los siguientes alimentos, cuáles están contraindicados para una persona con intolerancia al gluten:

- a) Fécula de patata o legumbres
- b) Harina de arroz
- c) Pan de maíz
- d) Ninguno de los anteriores

58. Los almacenes o cámaras de residuos sólidos deberán evacuarse como mínimo:

- a) Al finalizar el emplatado
- b) Después de cada comida
- c) Una vez al día
- d) Después de su uso

59. Los huevos clasificados como supergrandes o XL serán los que superen un peso unitario de:

- a) 73 gr
- b) 83 gr
- c) 63 gr
- d) 75 gr

60. Las comidas sometidas a un abatimiento de temperatura con garantías higiénicas vamos a poder conservarlas refrigeradas durante:

- a) Depende del tipo de alimento
- b) 21 horas
- c) 24 horas
- d) 5 días

61. Señale, cuál de las siguientes zonas debemos de considerar como de actividades de limpio:

- a) Zona de recepción de mercancía
- b) Zona de abatimiento de temperaturas de platos cocinados
- c) Cuarto frío de carnes
- d) Ninguno de los anteriores

- 62. Los platos que se cocinan con tratamiento térmico son característicos de los sistemas basados en:**
- a) La cocina tradicional o en línea caliente
 - b) La cocina en línea fría
 - c) La cocina al vacío
 - d) Cualquiera de las tres anteriores
- 63. En una dieta hiposódica estaría contraindicado el consumo de:**
- a) Carne
 - b) Pescado azul
 - c) Plátanos
 - d) Embutidos
- 64. En la liofilización, el agua pasa directamente:**
- a) De líquido a sólido
 - b) De sólido a gaseoso
 - c) De gaseoso a sólido
 - d) De líquido a gaseoso
- 65. Las vitaminas que se almacenan en el cuerpo, en el hígado o en depósitos grasos son las:**
- a) Las hidrosolubles
 - b) Liposolubles
 - c) Cualquiera de los dos grupos
 - d) En el hígado no se almacenan vitaminas
- 66. Las leches conservadas se clasifican en:**
- a) Aromatizadas, enriquecidas y desnatadas
 - b) Esterilizadas, evaporadas y condensadas
 - c) En polvo, estimuladas y fermentadas
 - d) Enriquecidas, desnatadas y evaporadas
- 67. 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
- 68. 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
- 69. 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
- 70. En el equipamiento de una cocina se conoce como elemento neutro a aquel que:**
- a) No transmite olor a la comida
 - b) No transmite sabor a la comida
 - c) No tiene ninguna función
 - d) No aporta temperatura

71. Los túneles de lavado automático de vajilla pueden ser:

- a) De cinta
- b) De arrastre
- c) Las respuestas A y B son falsas
- d) Las respuestas A y B son correctas

72. El producto limpiador que contiene agentes químicos capaces de arrancar de una superficie aquello que la recubre, se define como:

- a) Desengrasante
- b) Diluyente
- c) Detergente
- d) Decapante

73. Los detergentes más indicados para el tratamiento de la grasa serán los:

- a) Ácidos
- b) Alcalinos
- c) Decapantes
- d) Amoniacales

74. Una ensalada envasada como producto de cuarta gama, con atmósfera modificada, se almacenará en:

- a) La cámara de congelados
- b) La cámara de verduras
- c) El almacén de productos no perecederos
- d) En cualquiera de los tres anteriores

75. Las verduras y hortalizas se almacenarán:

- a) En almacenes a temperatura ambiente, protegidos de la luz
- b) En el cuarto frío de verduras, completamente higienizados
- c) En las antecámaras, en palets elevados del suelo
- d) En cámaras frigoríficas, lo más higienizados posible

76. Los platos mantenidos por ultra congelación, una vez regenerados deberán de consumirse en el plazo de:

- a) 24 horas
- b) 48 horas
- c) 5 días
- d) 21 días

77. Señala, de los siguientes métodos de conservación, el que se basa exclusivamente en la aplicación de calor:

- a) La pasteurización
- b) La esterilización
- c) La liofilización
- d) Son correctas las respuestas A y B

78. Los servicios de prevención tienen entre sus funciones:

- a) El mantenimiento de todos los equipos de seguridad
- b) La evaluación de los factores de riesgo que pueden afectar a la seguridad y a la salud de los trabajadores
- c) Vacunar a los trabajadores de la empresa
- d) Todos los anteriores son correctos

79. El plástico para uso alimentario más resistente al rayado es el:

- a) Polipropileno
- b) Polietileno
- c) Policarbonato
- d) Teflón

80. Según el artículo 66 de la Ley de Ordenación Sanitaria de Galicia, ¿mediante qué mecanismo se realiza la creación de categorías estatutarias dentro de Servicio Gallego de Salud (SERGAS)?:

- a) Por resolución de la División de Recursos Humanos y Desarrollo Profesional
- b) Por ley orgánica
- c) Por Decreto del Consello de la Xunta
- d) Por ley de las Cortes Generales

81. El plazo de la toma de posesión como personal estatutario, se puede prolongar en caso de:

- a) Es un plazo improrrogable
- b) Siempre que el interesado lo solicite
- c) Hasta el momento en que cumpla la mayoría de edad el opositor
- d) Fuerza mayor y a instancia del interesado

82. Según el artículo 7 de la Ley de Ordenación Sanitaria de Galicia, en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Galicia, la sanidad se estructura territorialmente en:

- a) Superficies socio-sanitarias
- b) Servicios de atención primaria
- c) Zonas de atención especializada
- d) Áreas sanitarias

83. El Estatuto Marco establece que para obtener el paso a la situación de excedencia voluntaria, será preciso:

- a) Tener prestados servicios efectivos en la administración pública, durante al menos 2 años
- b) Tener prestados servicios efectivos en la administración sanitaria, al menos 5 años
- c) En cualquier circunstancia se podrá solicitar la excedencia voluntaria
- d) Tener prestados servicios efectivos en cualquier administración pública durante los 5 años inmediatamente anteriores

84. Señale cuál de estos planteamientos es el correcto:

- a) Quien esté en comisión de servicios tendrá derecho a la reserva de su plaza o puesto de trabajo de origen
- b) Quien esté en comisión de servicios tiene derecho a la reserva de su plaza durante dos años
- c) Quien esté en comisión de servicios tendrá la obligación de participar en el primer concurso de traslados
- d) Las comisiones de servicio no podrán tener una duración mayor de seis meses

85. La Ley General de Sanidad establece en su artículo 10 el derecho a:

- a) La confidencialidad de toda la información relacionada con su proceso y con su estancia en instituciones sanitarias públicas o privadas
- b) Este derecho sólo se establece para las instituciones públicas
- c) Este derecho sólo se establece para las instituciones privadas
- d) Sólo se tendrá el derecho a la confidencialidad cuando el proceso de enfermedad no sea quirúrgico

86. Según el artículo 10 del Estatuto de Autonomía de Galicia, quien elige al Presidente de la Xunta de Galicia?:

- a) El Consello de la Xunta
- b) El gobierno central
- c) El Parlamento de Galicia
- d) El Rey

87. Respecto de los idiomas de la Comunidad Autónoma de Galicia, ¿cuál de las siguientes afirmaciones es correcta?:

- a) Todos tienen el derecho de conocer y usar el gallego y el castellano
- b) Todos tienen el deber de conocer y usar en todo caso el castellano
- c) Todos tienen el derecho a conocer y el deber de usar el gallego
- d) Únicamente es oficial en la Comunidad Autónoma de Galicia el gallego

88. ¿En cuál de los siguientes ordenamientos jurídicos está recogido el principio de que "todas las personas tienen derecho al honor a la intimidad personal y familiar y a la propia imagen"?:

- a) En el Estatuto Marco
- b) En la Ley de Prevención de Riesgos Laborales
- c) En la Ley de Ordenación Sanitaria de Galicia
- d) En la Constitución Española

89. La Constitución Española establece en su artículo 15:

- a) Que nadie puede ser sometido a torturas sin previa condena judicial
- b) Ninguno de éstos supuestos está contenido en el artículo 15 de la Constitución
- c) Que el Código Penal establecerá los distintos grados de torturas y penas a aplicar
- d) Que nadie puede ser sometido a torturas y a penas o tratos inhumanos o degradantes

RESPUESTAS

1	C	31	B	61	B
2	A	32	C	62	D
3	D	33	D	63	D
4	B	34	C	64	B
5	B	35	D	65	B
6	C	36	C	66	B
7	A	37	A	67	D
8	C	38	A	68	B
9	A	39	C	69	A
10	B	40	D	70	D
11	C	41	A	71	D
12	D	42	A	72	D
13	C	43	D	73	B
14	B	44	A	74	B
15	D	45	A	75	D
16	B	46	D	76	A
17	C	47	B	77	D
18	A	48	A	78	B
19	C	49	D	79	C
20	B	50	A	80	C
21	D	51	C	81	D
22	A	52	B	82	D
23	B	53	C	83	D
24	D	54	D	84	A
25	A	55	C	85	A
26	A	56	A	86	C
27	A	57	D	87	X A
28	C	58	C	88	D
29	D	59	A	89	D
30	A	60	D		