



PRUEBAS SELECTIVAS PARA EL INGRESO, POR EL SISTEMA DE PROMOCIÓN INTERNA, EN LA ESCALA DE TÉCNICOS ESPECIALISTAS DE LABORATORIO Y TALLERES, ESPECIALIDAD QUÍMICA-BIOMÉDICA, DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA, EN LA LOCALIDAD DE ZARAGOZA
RESOLUCIÓN DE 13 DE DICIEMBRE DE 2004 (B.O.A. DE 20 DE DICIEMBRE Y B.O.E. DE 29 DE DICIEMBRE)

PRIMER EJERCICIO DE LA FASE DE OPOSICIÓN

1. El agua utilizada en una industria alimentaria
 - a) Debe ser potable cuando es un ingrediente y estar libre de patógenos para el resto de los usos
 - b) Debe estar depurada
 - c) **Debe ser siempre potable**
 - d) Debe ser inocua

2. Los antioxidantes que se añaden a los alimentos actúan:
 - a) Captando un radical hidrógeno (H)
 - b) **Disminuyendo el número de radicales libres**
 - c) Acortando el periodo de inducción
 - d) Liberando hierro al medio

3. ¿Cuál de las siguientes frutas podría considerarse no climatérica?
 - a) Plátano
 - b) Fresa
 - c) Albaricoque
 - d) **Naranja**

- 4.Cuál es la principal razón por la que las tablas de cortado de madera no sean adecuadas en las instalaciones de manipulación de alimentos.
 - a) Son pesadas de trasladar
 - b) **Son absorbentes y albergan bacterias patógenas y alterantes**
 - c) Son muy caras
 - d) Se pueden astillar y herir al personal

5. Los bancos de trabajo de acero inoxidable son los más adecuados porque ...
 - a) Mejoran la ergonomía del puesto de trabajo
 - b) Son muy estables y no se mueven fácilmente
 - c) **Se desinfectan fácilmente**
 - d) Proporcionan una superficie fría para preparar alimentos en frío

6. El equipo debería ser limpiado y desinfectado ...
 - a) Sólo tras su uso
 - b) Cuando esté sucio
 - c) **Tras su uso; y si no se usa, de manera regular**
 - d) Mensualmente



PRUEBAS SELECTIVAS PARA EL INGRESO, POR EL SISTEMA DE PROMOCIÓN INTERNA, EN LA ESCALA DE TÉCNICOS ESPECIALISTAS DE LABORATORIO Y TALLERES, ESPECIALIDAD QUÍMICA-BIOMÉDICA, DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA, EN LA LOCALIDAD DE ZARAGOZA
RESOLUCIÓN DE 13 DE DICIEMBRE DE 2004 (B.O.A. DE 20 DE DICIEMBRE Y B.O.E. DE 29 DE DICIEMBRE)

7. Desinfectar sin efectuar previamente una limpieza es:
- a) Una manera de ahorrar tiempo, porque los desinfectantes también pueden utilizarse como detergentes
 - b) Dejar al abrigo de los desinfectantes colonias microbianas incluidas en los restos de suciedad**
 - c) El procedimiento de actuación correcto, porque no se puede limpiar a fondo una superficie que no se ha desinfectado previamente
 - d) El procedimiento de actuación correcto, porque el jabón inhibe la acción del desinfectante
8. Una sustancia química que sirve para eliminar la grasa, la suciedad y restos de un alimento es un ...
- a) Desinfectante
 - b) Agente esterilizante
 - c) Detergente**
 - d) Bactericida
9. Los desinfectantes se utilizan para ...
- a) Destruir las bacterias perjudiciales (patógenas y alterantes)**
 - b) Reducir el número de bacterias perjudiciales hasta un nivel seguro
 - c) Ayudar a eliminar la grasa y los restos de alimento
 - d) Hacer que la vajilla y los cubiertos brillen tras el lavado
10. Los desinfectantes deberían ...
- a) Utilizarse en lugar del detergente
 - b) Actuar durante el tiempo que sea necesario**
 - c) Conservarse en la zona de manipulación de alimentos
 - d) Ser tan fuertes como fuera posible
11. Si la congelación se hace de forma lenta:
- a) La mayoría de los cristales son grandes e intracelulares
 - b) La mayoría de los cristales son grandes y extracelulares**
 - c) La mayoría de los cristales son pequeños e intracelulares
 - d) La mayoría de los cristales son pequeños y extracelulares
12. Un congelador de placas:
- a) El alimento se congela por inmersión en una placa que contiene el congelante
 - b) El alimento a congelar se coloca entre dos placas de metal**
 - c) El alimento se congela por contacto con un refrigerante fluorado
 - d) Este tipo de congeladores no existe
13. La diferencia entre panceta y bacón es:
- a) La panceta no se sala, y el bacón sí
 - b) El bacón está ahumado y la panceta no**
 - c) La panceta se adoba y el bacón se sala
 - d) No existen diferencias, es el mismo producto



PRUEBAS SELECTIVAS PARA EL INGRESO, POR EL SISTEMA DE PROMOCIÓN INTERNA, EN LA ESCALA DE TÉCNICOS ESPECIALISTAS DE LABORATORIO Y TALLERES, ESPECIALIDAD QUÍMICA-BIOMÉDICA, DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA, EN LA LOCALIDAD DE ZARAGOZA
RESOLUCIÓN DE 13 DE DICIEMBRE DE 2004 (B.O.A. DE 20 DE DICIEMBRE Y B.O.E. DE 29 DE DICIEMBRE)

14. Con la homogeneización de la leche se consigue:
- a) **Estabilizar la emulsión de la grasa, retardando la decantación y la coalescencia**
 - b) Disminuir la consistencia de la leche, aunque los lípidos se hacen menos digestibles
 - c) Disminuir la blancura de la leche
 - d) Que se contamine menos
15. La leche en polvo debe tener una humedad máxima del:
- a) **5%**
 - b) 2%
 - c) 3%
 - d) 4%
16. Si una nata tiene un 33% en peso de grasa, se llama:
- a) **Nata**
 - b) Nata delgada
 - c) Doble nata
 - d) Nata extra-grasa
17. Las conservas han sufrido un tratamiento térmico:
- a) **De esterilización**
 - b) Superior a 65°C en el centro térmico
 - c) De pasterización
 - d) Superior a la temperatura de pasterización pero inferior a la de desecación del producto
18. El pescado ahumado sufre los siguientes procesos durante su elaboración
- a) **Evisceración, inmersión en salmuera, desecación y ahumado**
 - b) Ahumado, loncheado e inmersión en salmuera
 - c) Evisceración, ahumado y loncheado
 - d) Salado, presión y ahumado
19. Con la maduración de la pasta panadera se consigue:
- a) Una disminución de la viscosidad de la pasta
 - b) **Un aumento de la elasticidad de la pasta**
 - c) Que la pasta retenga menos gas durante la fermentación
 - d) La pasta panadera no se deja madurar, porque se estropea enseguida
20. ¿Cuál es la función de las gluteninas de la harina en el proceso de fabricación de la pasta de panadería?
- a) Proporcionan extensibilidad
 - b) **Proporcionan elasticidad**
 - c) Proporcionan elasticidad y extensibilidad
 - d) La harina no tiene gluteninas



PRUEBAS SELECTIVAS PARA EL INGRESO, POR EL SISTEMA DE PROMOCIÓN INTERNA, EN LA ESCALA DE TÉCNICOS ESPECIALISTAS DE LABORATORIO Y TALLERES, ESPECIALIDAD QUÍMICA-BIOMÉDICA, DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA, EN LA LOCALIDAD DE ZARAGOZA
RESOLUCIÓN DE 13 DE DICIEMBRE DE 2004 (B.O.A. DE 20 DE DICIEMBRE Y B.O.E. DE 29 DE DICIEMBRE)

21. Para el envasado de los alimentos, se puede utilizar:
- Papel sulfurizado, siempre que no sea metalizado
 - Papel, cartulina y cartón, siempre que sean de primer uso**
 - Madera y corcho, siempre que no toquen directamente el alimento
 - Cualquier material, siempre que se lave primero
22. El recipiente destinado a contener un alimento, con la misión específica de protegerlo de su deterioro, contaminación o adulteración es:
- Un revestimiento
 - Una envoltura
 - Un envase**
 - Un embalaje
23. ¿Cuáles de los siguientes envoltentes se consideran recuperables?:
- Las envolturas de cualquier clase
 - Las tapas y cápsulas metálicas
 - Tapones de plástico
 - Envases de vidrio**
24. La diferencia entre rótulo y etiqueta es:
- El rótulo está impreso o litografiado, y la etiqueta es adhesiva o de material plástico
 - El rótulo está en los embalajes, carteles y anuncios, y la etiqueta está en el envase, la envoltura o el producto**
 - El rótulo sólo contiene el nombre del fabricante y lote, y la etiqueta incluye además el peso en origen
 - No hay diferencia, son dos nombres distintos para el mismo concepto
25. El vidrio es, fundamentalmente:
- Un aluminato
 - Un silicato**
 - Un carbonato
 - Un ferrato
26. La cantidad neta de los productos alimenticios envasados se expresa:
- En porcentaje para los líquidos y en gramos para los demás
 - En unidades de volumen para los líquidos y en unidades de masa para los demás**
 - En porcentaje para los líquidos y en peso seco para los demás
 - En unidades de volumen para los líquidos y en porcentaje sobre peso seco para los demás
27. En un secador de lecho fluidificado
- El aire atraviesa el alimento de abajo a arriba**
 - El aire atraviesa el alimento de arriba a abajo
 - El aire atraviesa el alimento de izquierda a derecha
 - El aire atraviesa el alimento de derecha a izquierda



PRUEBAS SELECTIVAS PARA EL INGRESO, POR EL SISTEMA DE PROMOCIÓN INTERNA, EN LA ESCALA DE TÉCNICOS ESPECIALISTAS DE LABORATORIO Y TALLERES, ESPECIALIDAD QUÍMICA-BIOMÉDICA, DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA, EN LA LOCALIDAD DE ZARAGOZA
RESOLUCIÓN DE 13 DE DICIEMBRE DE 2004 (B.O.A. DE 20 DE DICIEMBRE Y B.O.E. DE 29 DE DICIEMBRE)

28. Los principales sistemas de pre-refrigeración utilizados en frutas son:

- a) Gases nobles licuados
- b) Aire frío, agua fría, vacío y aire húmedo**
- c) Líquidos criogénicos
- d) Las frutas no se pre-refrigeran porque se altera el color

29. Los vegetales de cuarta gama están:

- a) Troceados, pasterizados y envasados en una atmósfera protectora
- b) Simplemente lavados y envasados en una atmósfera protectora**
- c) Lavados, troceados, irradiados y envasados en una atmósfera protectora
- d) Lavados, troceados, esterilizados y envasados en una atmósfera protectora

30. Para almacenar correctamente un alimento hay que:

- a) Mantenerlo siempre en refrigeración
- b) Mantenerlo siempre al abrigo de la luz
- c) Mantenerlo aislado del suelo
- d) Dependerá de cada caso**

31. Durante el almacenamiento hay que evitar:

- a) Almacenar productos alimenticios próximos a la fecha de fabricación
- b) Almacenar productos que no estén debidamente rotulados o etiquetados y precintados**
- c) Almacenar juntos productos de diferentes fabricantes
- d) Almacenar productos pesados con productos ligeros

32. La temperatura óptima de almacenamiento en refrigeración es ...

- a) Entre 1°C y 4°C**
- b) Entre 5°C y 15°C
- c) 18°C
- d) 37°C

33. Los alimentos congelados pueden ser conservados en congelación durante ...

- a) 1 mes
- b) 2 meses
- c) 3 meses
- d) El tiempo que indique el envase**

34. Una característica de los virus es:

- a) Que son siempre patógenos
- b) Que utilizan el metabolismo de la célula a la que infectan en beneficio propio**
- c) Que poseen un sistema inmunitario complejo
- d) Que presentan formas de resistencia



PRUEBAS SELECTIVAS PARA EL INGRESO, POR EL SISTEMA DE PROMOCIÓN INTERNA, EN LA ESCALA DE TÉCNICOS ESPECIALISTAS DE LABORATORIO Y TALLERES, ESPECIALIDAD QUÍMICA-BIOMÉDICA, DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA, EN LA LOCALIDAD DE ZARAGOZA
RESOLUCIÓN DE 13 DE DICIEMBRE DE 2004 (B.O.A. DE 20 DE DICIEMBRE Y B.O.E. DE 29 DE DICIEMBRE)

35. Un microorganismo es G- si:
- a) **Se tiñe de rojo o rosa**
 - b) Se tiñe de azul oscuro o morado
 - c) No se tiñe
 - d) Fermenta la glucosa
36. La fermentación se llama secundaria cuando:
- a) Es poco intensa
 - b) **Es producida por la flora secundaria**
 - c) No es el objetivo buscado en el procesado
 - d) Este tipo de fermentación no existe
37. El término leger se utiliza en cervecería para designar una cerveza:
- a) Con alto grado de alcohol y fermentación alta
 - b) Con trigo, turbia y sin lúpulo
 - c) **Con alto grado de alcohol y fermentación baja**
 - d) Con bajo grado de alcohol y fermentación alta
38. Un alimento probiótico es:
- a) **Un alimento que contiene microorganismos similares a la flora intestinal habitual**
 - b) Un alimento que impide la multiplicación de la flora intestinal habitual
 - c) Un alimento que ralentiza la absorción de nutrientes a nivel intestinal
 - d) Este término no existe
39. El pardeamiento no enzimático:
- a) Es fácil de impedir si trabajamos con actividades de agua comprendidas entre 0.5 y 0.7
 - b) **Se producen frecuentemente por condensación entre los grupos carbonilo de los glúcidos y los grupos amino de las proteínas**
 - c) Se da sobre todo en frutas, por acción del aire sobre los radicales libres de los aminoácidos
 - d) Se llama también descomposición fenólica
40. El pardeamiento enzimático:
- a) **Suele empezar por la transformación de compuestos fenólicos en polímeros coloreados**
 - b) Se da solo en productos de origen animal
 - c) Las enzimas responsables se llaman polifenolreductasas
 - d) Se llama también reacción de Maillard
41. La caseína de la leche
- a) Tiene su punto isoelectrico a un pH aproximado de 7
 - b) **Precipita cuando el pH de la leche desciende hasta 4.7**
 - c) Es el azúcar típico de la leche
 - d) Todas las anteriores son ciertas



PRUEBAS SELECTIVAS PARA EL INGRESO, POR EL SISTEMA DE PROMOCIÓN INTERNA, EN LA ESCALA DE TÉCNICOS ESPECIALISTAS DE LABORATORIO Y TALLERES, ESPECIALIDAD QUÍMICA-BIOMÉDICA, DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA, EN LA LOCALIDAD DE ZARAGOZA
RESOLUCIÓN DE 13 DE DICIEMBRE DE 2004 (B.O.A. DE 20 DE DICIEMBRE Y B.O.E. DE 29 DE DICIEMBRE)

42. El término alimentario hace referencia a:

- a) Los nutrientes de los alimentos, excepto en el caso de productos dietéticos
- b) Las materias no nocivas que, sin valor nutritivo, puedan ser utilizadas en la alimentación**
- c) A cualquier elemento relacionado con los alimentos, excluyendo los ingredientes
- d) Este término es incorrecto

43. Los triglicéridos son:

- a) Éteres de ácidos grasos con glicerina
- b) Ésteres de ácidos grasos con glicerol**
- c) Aminas de ácidos grasos con glicerol
- d) Amidas de ácidos grasos con glicerina

44. Los ácidos grasos son lípidos

- a) Esteroideos
- b) Saponificables**
- c) Insaponificables
- d) No son lípidos

45. La glucosa es:

- a) Una hexosa**
- b) Una pentosa
- c) Un polisacárido
- d) Un disacárido

46. La fórmula general de un aldehído será:

- a) R-CHO**
- b) R-OH
- c) R-COOH
- d) R-H

47. Las enzimas

- a) Provocan las reacciones químicas
- b) Aceleran las reacciones químicas**
- c) Impiden las reacciones químicas
- d) Ralentizan las reacciones químicas

48. El pico climatérico es:

- a) Un aumento transitorio de la actividad respiratoria del fruto**
- b) Una disminución de la actividad respiratoria del fruto
- c) Una aceleración del proceso de división celular del fruto
- d) Un aumento del volumen de las células del fruto tras su recolección



PRUEBAS SELECTIVAS PARA EL INGRESO, POR EL SISTEMA DE PROMOCIÓN INTERNA, EN LA ESCALA DE TÉCNICOS ESPECIALISTAS DE LABORATORIO Y TALLERES, ESPECIALIDAD QUÍMICA-BIOMÉDICA, DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA, EN LA LOCALIDAD DE ZARAGOZA
RESOLUCIÓN DE 13 DE DICIEMBRE DE 2004 (B.O.A. DE 20 DE DICIEMBRE Y B.O.E. DE 29 DE DICIEMBRE)

49. Si el rotavapor se conecta a una bomba de vacío:
- Se rompe el vidrio, porque la presión es excesiva
 - El disolvente se evapora a menor temperatura**
 - El agua se mezcla con el disolvente
 - Explota, porque el aire se mezcla con el disolvente
50. Al dispensar un reactivo con una pipeta repetidora
- Debe desecharse la primera fracción
 - Deben desecharse las dos primeras fracciones
 - Debe desecharse la última fracción
 - Deben desecharse la primera fracción y la última**
51. La relación entre fuerza aplicada a un cuerpo y el área sobre la que se aplica se llama:
- Coeficiente de Hook
 - Estrés**
 - Deformación
 - Módulo de Young
52. En la determinación de cenizas en harinas, la temperatura a utilizar es de:
- 550°C
 - 750°C
 - 910°C**
 - 650°C
53. Para determinar el contenido en proteína bruta de un cereal, ¿qué factor de conversión debe utilizarse?
- Para el trigo y derivados 5,7 y para los restantes cereales 6,25**
 - Para el arroz y derivados 5,7 y para los restantes cereales 6,25
 - Para la cebada y derivados 5,7 y para los restantes cereales 6,25
 - Para el maíz y derivados 5,7 y para los restantes cereales 6,25
54. Según el método oficial, la determinación de hidroxiprolina en carne y productos cárnicos se hace mediante:
- Espectrofotometría**
 - Cromatografía gaseosa
 - Volumetría
 - Yodometría
55. Para el enriquecimiento en tubo de St. aureus (presencia-ausencia)
- Incubamos a 25°C/3 días
 - Incubamos en oscuridad a temperatura ambiente
 - Incubamos a 37°C/18-24 horas**
 - Incubamos a 45°C/24 horas



PRUEBAS SELECTIVAS PARA EL INGRESO, POR EL SISTEMA DE PROMOCIÓN INTERNA, EN LA ESCALA DE TÉCNICOS ESPECIALISTAS DE LABORATORIO Y TALLERES, ESPECIALIDAD QUÍMICA-BIOMÉDICA, DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA, EN LA LOCALIDAD DE ZARAGOZA
RESOLUCIÓN DE 13 DE DICIEMBRE DE 2004 (B.O.A. DE 20 DE DICIEMBRE Y B.O.E. DE 29 DE DICIEMBRE)

56. La determinación de flora mesófila total se hace:

- a) En placa, en superficie
- b) En tubo, por picadura
- c) **En placa, en masa**
- d) En tubo, con medio líquido

57. La prueba de Voqgues-Proskauer es una prueba de:

- a) Poder lipolítico
- b) **Poder glucolítico**
- c) Poder lipogénico
- d) Poder glucogénico

58. El ring-test es:

- a) Una prueba de precipitación en gel
- b) **Una prueba serológica de precipitación**
- c) Una prueba serológica de aglutinación
- d) Una prueba de sueronaturalización

59. Decimos que una tinción es diferencial:

- a) **Si utiliza más de un colorante, y cada uno diferencia una estructura del microorganismo**
- b) Utiliza dos colorantes y nos permite diferenciar entre dos géneros de microorganismos
- c) Utiliza varios colorantes y permite diferenciar dos especies de un mismo género
- d) Permite diferenciar la antigüedad de la preparación

60. La temperatura de multiplicación de los microorganismos termófilos es:

- a) Mayor de 65° C
- b) **Entre 15°C-45°C, con un óptimo de 30-40°C**
- c) Entre 30-40°C, con un óptimo de 60-65°C
- d) Mayor de 100°C, con un óptimo de 120°C

61. *Salmonella* sembrada en un medio TSI (hierro triple azúcar), da colonias:

- a) Pequeñas y de color verde
- b) **Rojas en superficie y amarillas en el fondo**
- c) Verdes con un halo transparente
- d) La *Salmonella* no crece en este medio

62. El *C.perfringens*

- a) Es Gram negativo
- b) Es difícil de detectar porque no fermenta la lactosa ni produce gas
- c) **Pertenece a la familia *Bacillaceae***
- d) Es una bacteria saprofita



PRUEBAS SELECTIVAS PARA EL INGRESO, POR EL SISTEMA DE PROMOCIÓN INTERNA, EN LA ESCALA DE TÉCNICOS ESPECIALISTAS DE LABORATORIO Y TALLERES, ESPECIALIDAD QUÍMICA-BIOMÉDICA, DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA, EN LA LOCALIDAD DE ZARAGOZA
RESOLUCIÓN DE 13 DE DICIEMBRE DE 2004 (B.O.A. DE 20 DE DICIEMBRE Y B.O.E. DE 29 DE DICIEMBRE)

63. Al sembrar enterobacterias en VRBG, las colonias típicas son:

- a) Rojas en superficie y amarillas en el fondo
- b) Rojo-violeta con un halo de precipitación del mismo color**
- c) Verdes con un halo blanco
- d) Las enterobacterias no crecen en este medio

64. El Bacillus cereus

- a) Es Gram positivo, esporulado y catalasa positivo**
- b) Es Gram positivo, esporulado y catalasa negativo
- c) Es Gram negativo, esporulado y catalasa positivo
- d) Es Gram negativo, esporulado y catalasa negativo

65. El Vibrio parahaemolyticus se investiga:

- a) En productos cárnicos tratados por el calor, cuando se sospecha que el tratamiento fue insuficiente
- b) En pescados y mariscos crudos o poco cocidos o contaminados después de su preparación**
- c) En productos desecados como las sopas de sobre o el puré de patata
- d) En productos vegetales encurtidos o salazonados, enlatados o envasados al vacío

66. Si utilizamos el sistema CIE $L^*a^*b^*$ para determinar el color de una muestra ¿cuál de las siguientes afirmaciones es cierta?

- a) El negro tiene un valor de L^* igual a cero**
- b) Un valor de b^* igual a 80 se corresponde con el color verde
- c) Los valores positivos de la a^* se corresponden con el color azul
- d) El valor de L^* es el arcotangente de la relación entre a^* y b^*

67. En la realización de una cata, utilizamos una luz de color:

- a) Para crear ambiente
- b) Para que el color natural del producto no influya en la valoración que se hace del mismo**
- c) Porque la luz de color natural altera la percepción sensorial
- d) Las catas se hacen siempre con luz natural, para apreciar bien los colores

68. En el análisis sensorial, una prueba triangular es aquella en la cual:

- a) Hay tres muestras diferentes que deben ordenarse según la intensidad del atributo buscado
- b) Dos muestras son iguales y una diferente, y debe decirse cuál es la diferente y porqué**
- c) Tres catadores diferentes valoran tres atributos de tres muestras distintas
- d) Una muestra se cata tres veces consecutivas y se saca una media geométrica de las puntuaciones



PRUEBAS SELECTIVAS PARA EL INGRESO, POR EL SISTEMA DE PROMOCIÓN INTERNA, EN LA ESCALA DE TÉCNICOS ESPECIALISTAS DE LABORATORIO Y TALLERES, ESPECIALIDAD QUÍMICA-BIOMÉDICA, DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA, EN LA LOCALIDAD DE ZARAGOZA
RESOLUCIÓN DE 13 DE DICIEMBRE DE 2004 (B.O.A. DE 20 DE DICIEMBRE Y B.O.E. DE 29 DE DICIEMBRE)

69. En un sistema APPCC, decimos que un PPC es de tipo 2 si:
- a) Es un punto secundario
 - b) Es un punto en el que el control es solo parcialmente eficaz**
 - c) Afecta a más de un proceso
 - d) Implica el control simultáneo de dos parámetros
70. El Plan APPCC de una empresa es específico de cada empresa, pero debe incluir siempre:
- a) Un plan de importación de agua
 - b) Un plan de lucha contra plagas y animales indeseables**
 - c) Un plan de choque contra fraudes
 - d) Un plan de cierre de la campaña de producción
71. Un procedimiento normalizado de trabajo es:
- a) Un procedimiento que se considera normal dentro de la empresa que lo aplica y que se detalla por escrito
 - b) El procedimiento documentado que describe cómo realizar ensayos o actividades normalmente no detalladas en los protocolos o guías**
 - c) Un procedimiento documentado que se ajusta a unas normas UNE o ISO
 - d) Un procedimiento regulado conforme a unas normas aprobadas por el Comité de Empresa
72. En un manual de BPL, aprobar el protocolo del estudio y toda modificación que se haga al mismo, firmándola y fechándola, es una función que corresponde a:
- a) El Director del Estudio**
 - b) El investigador principal
 - c) El personal de garantía de calidad
 - d) Cualquiera de los anteriores, siempre que venga especificado en el propio manual
73. El trabajador tiene derecho a:
- a) Recibir un suplemento por seguridad e higiene
 - b) Ser informado de los riesgos de su trabajo**
 - c) Solicitar días extras de vacaciones si su puesto es peligroso
 - d) Reducir la jornada si su puesto es peligroso
74. En un laboratorio, la señal de salvamento o socorro es:
- a) Un pictograma blanco sobre fondo verde, de forma rectangular o cuadrada**
 - b) Un pictograma blanco sobre fondo verde, de forma redondeada
 - c) Un pictograma blanco sobre fondo rojo de forma rectangular o cuadrada
 - d) Un pictograma blanco sobre fondo rojo de forma redondeada
75. El pictograma formado por una X negra sobre fondo naranja, significa:
- a) Corrosivo si va acompañado de la leyenda Xc y tóxico si va acompañado de la leyenda Xt
 - b) Irritante si va acompañado de la leyenda Xi y nocivo si va acompañado de la leyenda Xn**
 - c) Dañino para el medio ambiente si va acompañado del dibujo de un pez y explosivo si aparece una mano
 - d) Tóxico y explosivo, si va acompañado de una llama