

PEGAR AQUÍ LA ETIQUETA IDENTIFICATIVA

JUNTA DE EXTREMADURA
TURNO DE ASCENSO PARA EL PERSONAL LABORAL
ORDEN DE 15 DE ENERO DE 2016



SEGUNDO EJERCICIO

GRUPO IV
CATEGORIA: OFICIAL DE PRIMERA
ESPECIALIDAD: LABORATORIO

Este ejercicio consta de apartados con el siguiente valor :
Prueba 1ª.- 3,00 puntos
Prueba 2ª.- 3,00 puntos
Prueba 3ª.- 4,00 puntos

Duración del ejercicio: 45 minutos

Mérida, 4 de noviembre de 2016

PRUEBAS SELECTIVAS PERSONAL LABORAL - JUNTA DE EXTREMADURA
CATEGORÍA/ESPECIALIDAD: OFICIAL DE PRIMERA / LABORATORIO
(Turno de Ascenso) - Orden de 15 de enero de 2016
TRIBUNAL N° 25

SEGUNDO EJERCICIO

TIEMPO TOTAL: 45 MINUTOS

1ª PRUEBA PRÁCTICA

PONGA LAS FÓRMULAS QUÍMICAS DE LOS SIGUIENTES COMPUESTOS:

Puntuación:

- Respuesta correcta 0,50 puntos.
- No restan las respuestas erróneas.
- Total puntos del ejercicio: 3.

ÁCIDO SULFÚRICO	
AMONIACO	
HIDRÓXIDO DE SODIO	
CARBONATO DE CALCIO	
CLORURO DE SODIO	
DIÓXIDO DE NITRÓGENO	



2ª PRUEBA PRÁCTICA

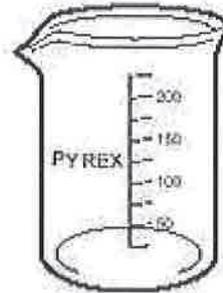
INDIQUE, DEBAJO DEL DIBUJO, EL NOMBRE DE LOS SIGUIENTES MATERIALES USADOS EN UN LABORATORIO QUÍMICO:

Puntuación:

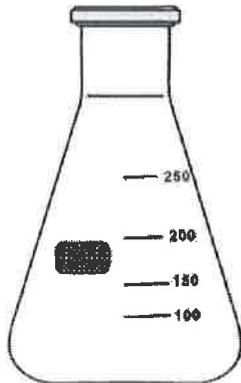
- Respuesta correcta 0,50 puntos.
- No restan las respuestas erróneas.
- Total puntos del ejercicio: 3.



1. _____



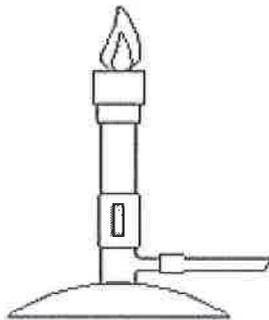
2. _____



3. _____



4. _____



5. _____



6. _____

3ª PRUEBA PRÁCTICA

ORDENE NUMÉRICAMENTE LOS PASOS A SEGUIR EN LA PREPARACIÓN DE UNA MUESTRA DE CARNE DE BOVINO PARA LA REALIZACIÓN DE UN ANÁLISIS QUÍMICO:

Puntuación:

- Respuesta correcta 0,25 puntos.
- No restan las respuestas erróneas.
- Total puntos del ejercicio: 4.

PROCEDIMIENTO:

Nº ORDEN	ACCIÓN A REALIZAR
Nº	Cortar los trozos en pequeños cubos.
Nº	La muestra, bien homogeneizada, debe guardarse inmediatamente en los frascos, limpios y secos, de forma que queden llenos, para prevenir pérdidas de humedad.
Nº	Conservarlos en refrigeración de forma que se evite su deterioro y cualquier cambio en su composición.
Nº	Tomar una muestra representativa de 200 gr.
Nº	Tomar las muestras para las diferentes determinaciones a ser posible dentro de las 24 horas siguientes.
Nº	Quitar la piel si la tuviere (embutidos, etc...).
Nº	Pasarlos varias veces por el triturador hasta conseguir una mezcla homogénea.
Nº	Partirla con cuchillo en rodajas o trozos de 0,5-1 cm.

