

PRUEBAS SELECTIVAS PERSONAL LABORAL - JUNTA DE EXTREMADURA
CATEGORÍA/ESPECIALIDAD: OFICIAL DE PRIMERA / LABORATORIO
(Turno de Ascenso) - Orden de 15 de enero de 2016
TRIBUNAL Nº 25

SEGUNDO EJERCICIO

CORRECCIÓN

TIEMPO TOTAL: 45 MINUTOS

EJERCICIO PRÁCTICO 1º

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	H_2SO_4
AMONIACO	NH_3
HIDRÓXIDO DE SODIO	$NaOH$
CARBONATO DE CALCIO	$CaCO_3$
CLORURO DE SODIO	$NaCl$
DIÓXIDO DE NITRÓGENO	NO_2

EJERCICIO PRÁCTICO 2º

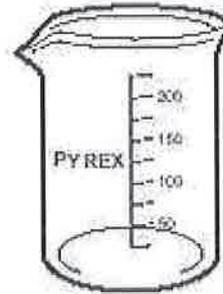
INDIQUE, DEBAJO DEL DIBUJO, EL NOMBRE DE LOS SIGUIENTES MATERIALES USADOS EN UN LABORATORIO QUÍMICO:

Puntuación:

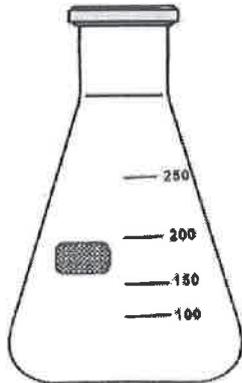
- Respuesta correcta 0,50 puntos.
- No restan las respuestas erróneas.
- Total puntos del ejercicio: 3.



1. Tubo de ensayo.



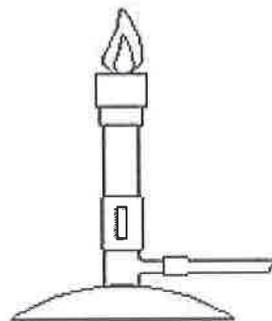
2: Vaso de precipitados.



3: Matraz de Erlenmeyer.



4: Bureta.



5: Mechero Bunsen.



6: Embudo de decantación o de separación.

EJERCICIO PRÁCTICO 3º

ORDENE NUMÉRICAMENTE LOS PASOS A SEGUIR EN LA PREPARACIÓN DE UNA MUESTRA DE CARNE DE BOVINO PARA EL ANÁLISIS QUÍMICO.

Puntuación:

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

PROCEDIMIENTO:

Nº 4	Cortar los trozos en pequeños cubos.
Nº 6	La muestra, bien homogeneizada, debe guardarse inmediatamente en los frascos, limpios y secos, de forma que queden llenos, para prevenir pérdidas de humedad.
Nº 7	Conservarlos en refrigeración de forma que se evite su deterioro y cualquier cambio en su composición.
Nº 1	Tomar una muestra representativa de 200 gr.
Nº 8	Tomar las muestras para las diferentes determinaciones a ser posible dentro de las 24 horas siguientes.
Nº 2	Quitar la piel si la tuviere (embutidos, etc...).
Nº 5	Pasarlos varias veces por el triturador hasta conseguir una mezcla homogénea.
Nº 3	Partirla con cuchillo en rodajas o trozos de 0,5-1 cm.