

PROCESO SELECTIVO PARA EL ACCESO A LA CONDICIÓN DE PERSONAL ESTATUTARIO FIJO EN PLAZAS DEL SERVICIO ARAGONÉS DE SALUD DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ARAGÓN.

Resolución de 13 de diciembre de 2021 (B.O.A. nº 257, de 21 de diciembre de 2021)

CATEGORÍA:

PINCHE

ADVERTENCIAS:

- No abra este cuestionario hasta que se le indique. Para hacerlo introduzca la mano en el cuadernillo y con un movimiento ascendente rasgue el lomo derecho (ver figura esquina inferior derecha).
- Este cuestionario consta de 110 preguntas de las cuales las 10 últimas son de reserva. Las preguntas de este cuestionario deben ser contestadas en la «Hoja de Examen» entre los números 1 y 110.
- Si observa alguna anomalía en la impresión del cuestionario solicite su sustitución.
- **IMPORTANTE:** Los aspirantes del turno de promoción interna estarán exentos de contestar a las preguntas número 1 a 36
- **El tiempo de realización de este ejercicio es de 100 minutos.**
- Todas las preguntas del cuestionario tienen el mismo valor. Las respuestas correctas puntuarán positivamente, las no contestadas no tendrán valoración alguna y las contestadas erróneamente restarán un tercio del valor de la respuesta correcta.
- Compruebe siempre que el número de respuesta que señale en la «Hoja de Examen» es el que corresponde al número de pregunta del cuestionario.
- En cada pregunta existe una y solo una respuesta correcta.
- Este cuestionario puede utilizarse en su totalidad como borrador.
- No se permite el uso de calculadora, libros ni documentación alguna, móvil o ningún otro elemento electrónico.

SOBRE LA FORMA DE CONTESTAR EN LA "HOJA DE EXAMEN" LEA MUY ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES QUE FIGURAN AL DORSO DE LA MISMA.

ESTE CUESTIONARIO NO DEBERÁ SER DEVUELTO AL FINALIZAR EL EJERCICIO.

**TODOS LOS MÓVILES DEBERÁN ESTAR APAGADOS
SU OMISIÓN PODRÁ SER MOTIVO DE EXPULSIÓN.**

ABRIR SOLAMENTE A LA INDICACIÓN DEL TRIBUNAL



1.- Según el artículo 56 de la Ley General de Sanidad, "las estructuras fundamentales del sistema sanitario, responsabilizadas de la gestión unitaria de los centros y establecimientos del Servicio de Salud de la Comunidad Autónoma en su demarcación territorial y de las prestaciones sanitarias y programas sanitarios a desarrollar por ellos", se denominan:

- A) Área de Salud.
- B) Zona básica de salud.
- C) Servicio de Salud.
- D) Ninguno de los anteriores.

2.- Según el art. 17.4 de la CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA, en qué consiste el *habeas corpus*:

- A) La petición por parte del Defensor del Pueblo de mantenimiento del cuerpo de un fallecido en supuesto de la posible comisión de un delito.
- B) Procedimiento dictado por el Presidente de Gobierno para solicitar el cuerpo de un recién fallecido.
- C) Este procedimiento no existe en la legislación español.
- D) La inmediata puesta a disposición judicial de toda persona detenida ilegalmente.

3.- Señale la respuesta CORRECTA, según la Ley de Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, las medidas provisionales deberán ser confirmadas, modificadas o levantadas en el acuerdo de iniciación de procedimiento:

- A) Que deberá efectuarse dentro de los 30 días siguientes a su adopción.
- B) Que deberá efectuarse de forma inmediata a su adopción.
- C) Que deberá efectuarse de forma inmediata a su adopción, salvo que por circunstancias no sea posible y se concedan tres días hábiles.
- D) Que deberá efectuarse dentro de los quince días siguientes a su adopción.

4.- Será de aplicación el régimen de incompatibilidades del personal al servicio de las Administraciones Públicas:

- A) Los trabajadores autónomos.
- B) El personal que desempeñe funciones públicas y perciba sus retribuciones mediante arancel.
- C) Cualquier personal que desempeñe funciones públicas o privadas.
- D) El personal que preste servicios en Empresas en que la participación de capital, directa o indirectamente, de las Administraciones Públicas sea superior al 25 por 100.

5.- Según el artículo 22 de la Ley 31/95, sobre la vigilancia de la salud, es FALSO que:

- A) El empresario garantizará a los trabajadores a su servicio la vigilancia periódica de su estado de salud en función de los riesgos inherentes al trabajo.
- B) En todos los casos, esta vigilancia y, sus subsiguientes reconocimientos, sólo podrán llevarse a cabo cuando el trabajador preste su consentimiento.
- C) Las medidas de vigilancia y control de la salud de los trabajadores se llevarán a cabo respetando siempre el derecho a la intimidad y a la dignidad de la persona del trabajador y la confidencialidad de toda la información relacionada con su estado de salud.
- D) Los resultados de la vigilancia serán comunicados a los trabajadores afectados. El acceso a la información médica de carácter personal se limitará al personal médico y a las autoridades sanitarias que lleven a cabo la vigilancia de la salud de los trabajadores, sin que pueda facilitarse al empresario o a otras personas sin consentimiento expreso del trabajador.

6.- En un recurso administrativo, según la Ley 39/2015 de Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, cuando haya que tenerse en cuenta nuevos hechos o documentos, no recogidos en el expediente, se dará el siguiente plazo a los interesados para presentar documentación o alegaciones. Señale la correcta:

- A) Un mes natural.
- B) Veinte días hábiles.
- C) Un plazo no inferior a siete días ni superior a 30 días.
- D) Un plazo no inferior a diez días ni superior a quince días.

7.- Corresponde al Servicio de Seguridad Alimentaria y Salud Ambiental, de la Dirección General de Salud Pública del Gobierno de Aragón:

- A) Regular la composición y seguimiento de los Comités de Bioética.
- B) La vigilancia del cumplimiento de la normativa sanitaria de productos químicos y biocidas.
- C) Desarrollar actuaciones orientadas a detectar las necesidades sanitarias percibidas por los usuarios.
- D) El fomento del asociacionismo en materia de consumo.

8.- Según el artículo 9 de la Ley 55/2003 de 16 de diciembre, del Estatuto Marco del Personal Estatutario de los servicios de salud, el nombramiento de carácter eventual se expedirá en los siguientes supuestos, señale la respuesta INCORRECTA:

- A) Cuando se trate de la prestación de servicios de naturaleza temporal, coyuntural o extraordinaria.
- B) Cuando sea necesaria para garantizar el funcionamiento permanente y continuado de los centros sanitarios.
- C) Para el desempeño de una plaza vacante de los centros o servicios de salud, cuando sea necesario atender las correspondientes funciones.
- D) Para la prestación de servicios complementarios de una reducción de jornada ordinaria.

9.- ¿Cuál de los siguientes artículos reconoce el derecho a la protección de la salud?

- A) Artículo 53.
- B) Artículo 43.
- C) Artículo 148.
- D) Artículo 155.

10.- Según el art. 8.2 de la CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA, las bases de la organización militar se regularán mediante:

- A) Ley de las Comunidades Autónomas.
- B) Real Decreto.
- C) Ley ordinaria del Parlamento Español.
- D) Ley Orgánica.

11.- El documento de voluntades anticipadas, deberá formalizarse:

- A) Ante Notario exclusivamente.
- B) Ante Notario o ante tres testigos mayores de edad, y con plena capacidad de obrar, al menos dos de los cuales no pueden tener relación de parentesco hasta segundo grado, ni estar vinculados por relación patrimonial con el otorgante.
- C) Ante Notario o ante tres testigos mayores de edad y con plena capacidad de obrar que no han de tener relación de parentesco hasta segundo grado ni estar vinculados por relación patrimonial con el otorgante.
- D) Ante Notario o ante cuatro testigos mayores de edad y con plena capacidad de obrar, de los cuales, al menos dos no pueden tener relación de parentesco hasta segundo grado, ni estar vinculados por relación patrimonial con el otorgante.

12.- Señale la respuesta CORRECTA. El pueblo de la Comunidad Autónoma de Aragón de mayor altura sobre el nivel del mar, según el Instituto Aragonés de Estadística es:

- A) Alagón.
- B) Jaca.
- C) Valdelinares.
- D) Nerín.

13.- Según el artículo 71.17 del Estatuto de Autonomía de Aragón, es competencia exclusiva de la Comunidad Autónoma de Aragón:

- A) La seguridad alimentaria.
- B) Legislación básica y régimen económico de la Seguridad Social.
- C) Bases y coordinación general de la sanidad.
- D) Legislación sobre productos farmacéuticos.

14.- ¿Cuáles son las dos zonas con densidad más baja en Aragón?

- A) Monegros - Campo de Belchite.
- B) Campo de Belchite - Cuencas Mineras.
- C) Aranda - La Litera.
- D) Monegros - Ribera Alta del Ebro.

15.- Señale la respuesta CORRECTA. El municipio que pertenece a la Comunidad Autónoma de Aragón es:

- A) Artieda de Aragón.
- B) Molina de Aragón.
- C) Petilla de Aragón.
- D) Ademuz.

16.- Según el artículo 63 de la Ley General de Sanidad, "el marco territorial de la atención primaria de salud donde se desarrollan las actividades sanitarias de los centros de salud, centros integrales de atención primaria", se denomina:

- A) Zona básica de salud.
- B) Área de Salud.
- C) Servicio de Salud.
- D) Ninguno de los anteriores.

17.- Según el art. 10 del ESTATUTO DE AUTONOMÍA DE ARAGÓN, la ley definitiva que apruebe la posible incorporación de algún municipio limítrofe a Aragón, deberá tener rango de:

- A) Ley de las Comunidades Autónomas.
- B) Real Decreto.
- C) Ley ordinaria del Parlamento Español.
- D) Ley Orgánica.

18.- Según el art. 9 del Decreto Legislativo 2/2004 que aprueba la Ley del Servicio Aragonés de Salud, son órganos superiores del Servicio Aragonés de Salud:

- A) El Consejo de Dirección y el Director Gerente.
- B) El Justicia de Aragón y el Consejo de Dirección.
- C) El Director de Coordinación Administrativa del Servicio Aragonés de Salud y el Director Gerente.
- D) El Consejero de Sanidad y el Justicia de Aragón.

19.- ¿Qué resulta predicable de las sentencias y demás resoluciones judiciales según la Constitución Española?

- A) Que no son recurribles en vía jurisdiccional.
- B) Que son de obligado cumplimiento.
- C) Que una vez se publiquen en el Boletín Oficial del Estado surtirán plenos efectos.
- D) Que son recurribles en vía jurisdiccional.

20.- Según el artículo 9.1. de la Ley 31/95, a quién le corresponde la función de la vigilancia directa y control de la normativa sobre prevención de riesgos laborales:

- A) Al Instituto de Prevención de Riesgos Laborales.
- B) Al Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo.
- C) A la Comisión Reguladora en el estudio de Prevención de Riesgos laborales.
- D) A la Inspección de Trabajo.

21.- Según el art. 3 de la Ley 4/2007 de 22 de marzo de Prevención y Protección Integral a las mujeres víctimas de violencia en Aragón, las situaciones de violencia ejercida sobre la mujer se clasifican en:

- A) Violencia deportiva, violencia doméstica y violencia docente.
- B) Violencia doméstica, violencia social y violencia comercial.
- C) Violencia doméstica, violencia laboral o docente y violencia social.
- D) Sólo existe violencia doméstica.

22.- Según el Decreto 168/2021 que aprueba el mapa sanitario de Aragón, NO corresponde al Área de Salud Calatayud:

- A) Alhama de Aragón.
- B) Ateca.
- C) Graus.
- D) Illueca.

23.- Se valorará, en su caso, si procede la creación de una plaza estructural en la plantilla de personal estatutario de los servicios de salud, cuando se realice para la prestación de los mismos servicios:

- A) La contratación de personal por período superior a un mes de duración.
- B) Dos nombramientos para la prestación de los mismos servicios por un período acumulado de 12 meses o más meses en un período de dos años.
- C) Un nombramiento para la prestación de los mismos servicios por un período acumulado de 2 meses.
- D) Dos nombramientos para la prestación de los mismos servicios por un período acumulado de 6 mes.

24.- ¿Cuál de las siguientes, NO es una denominación de origen en Aragón?

- A) Vinos de Cariñena.
- B) Melocotón de Calanda.
- C) Tomate rosa de Híjar.
- D) Aceite del Bajo Aragón.

25.- Según el artículo 15 de la Ley 31/95, de Prevención de Riesgos Laborales, NO es principio de la acción preventiva:

- A) Evaluar el riesgo laboral.
- B) Delegar la responsabilidad laboral en los propios trabajadores.
- C) Evitar los riesgos laborales.
- D) Combatir los riesgos en su origen.

26.- Según el art. 4 del Decreto 122/2020 que aprueba la estructura orgánica del Departamento de Sanidad y del Servicio Aragonés de Salud, la jefatura de personal del Departamento le corresponde a:

- A) Al Director General de Salud Pública.
- B) Al Servicio de Prevención y Promoción de la Salud.
- C) La Secretaria General Técnica.
- D) Al Laboratorio de Salud Pública.

27.- Según el artículo 9 de la Ley de Salud de Aragón, "el titular del derecho a la información clínica" es:

- A) Los aragoneses de origen.
- B) Equipo médico que lo atiende.
- C) El paciente.
- D) Ninguno de los anteriores.

28.- Según la Ley 6/2002 de Salud de Aragón, respecto del derecho a la información ¿cuál de las afirmaciones NO es cierta?

- A) La información proporcionada será la más amplia posible, verídica y se expresará de manera comprensible y adecuada a las necesidades del paciente.
- B) Los datos del informe de alta quedarán registrados en el Conjunto Mínimo Básico de datos del hospital.
- C) El titular del derecho a la información es el paciente.
- D) Dentro de la información a la que los ciudadanos tienen derecho no se incluye la información epidemiológica de problemas de salud de la colectividad aunque puedan implicar un riesgo para la salud individual.

29.- Según la Ley 6/2002 de Salud de Aragón, ¿cuál de las siguientes NO es un derecho de los Titulares?

- A) A que se les asigne un Médico cuyo nombre se les dará a conocer, que será su interlocutor principal con el equipo asistencial.
- B) A obtener los medicamentos y productos sanitarios que se consideren necesarios para promover, conservar o restablecer su salud, de acuerdo con los criterios básicos de uso racional, en los términos reglamentariamente establecidos.
- C) A una segunda opinión médica, en los términos que reglamentariamente se determinen, que fortalezca la básica relación médico/paciente y complemente las posibilidades de atención.
- D) A una atención sanitaria adecuada a sus necesidades, dentro de la mayor confortabilidad, del modo más rápido sin valorar las posibles lesiones en las funciones biológicas, psicológicas y sociales.

30.- Según el Decreto 168/2021 que aprueba el mapa sanitario de Aragón, NO corresponde al Área de Salud Teruel:

- A) Albarracín.
- B) Monreal del Campo.
- C) Almudévar.
- D) Mora de Rubielos.

31.- ¿Cuál de estas comarcas de la Comunidad Autónoma de Aragón tiene mayor superficie?

- A) Cinco Villas.
- B) Comunidad de Teruel.
- C) La Ribagorza.
- D) Jiloca.

32.- Según la Ley de Prevención de Riesgos laborales NO es una obligación de los trabajadores en materia de prevención de riesgos:

- A) Usar adecuadamente las máquinas, aparatos y herramientas y en general cualesquiera otros medios con los que desarrollen su actividad.
- B) Informar solamente a su superior jerárquico acerca de cualquier situación que, a su juicio entrañe, por motivos razonables, un riesgo para la seguridad y salud de los trabajadores.
- C) Contribuir al cumplimiento de las obligaciones establecidas por la autoridad competente con el fin de proteger la seguridad y la salud de los trabajadores en el trabajo.
- D) Utilizar correctamente los medios y equipos de protección facilitados por el empresario, de acuerdo con las instrucciones recibidas de éste.

33.- NO es un principio general de la actuación de los poderes públicos aragoneses en la Ley 7/2018, de 28 de junio, de igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres en Aragón:

- A) La garantía de la eficacia del principio de igualdad de género en las relaciones entre particulares.
- B) El impulso de la colaboración y cooperación entre las Administraciones públicas aragonesas.
- C) La intervención para la prevención y protección integral a las mujeres víctimas de violencia de género.
- D) La protección de la maternidad, con independencia del modelo de familia.

34.- Según el art. 149 de la CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA, es competencia exclusiva del Estado:

- A) Urbanismo y vivienda.
- B) Montes y aprovechamientos forestales.
- C) Legislación sobre productos farmacéuticos.
- D) Sanidad e higiene.

35.- En cuanto a la definición de conceptos, en el Estatuto Básico del Empleado Público, se entiende por negociación colectiva:

- A) Facultad de elegir representantes y constituir órganos a través de los cuales se instrumente la interlocución entre las Administraciones y sus empleados.
- B) Derecho a negociar la determinación de condiciones de trabajo de los empleados de la administración pública.
- C) Derecho a participar a través de los sindicatos en los órganos de control y seguimiento de las entidades u organismos que se determinen.
- D) Facultad para legitimar a las organizaciones sindicales para la interposición de recursos en vía administrativa.

36.- Por número de cabezas de ganado producido, ¿quién ocupa el primer lugar en Aragón?

- A) Porcino.
- B) Ovino.
- C) Bovino.
- D) Caprino.

37.- Los miembros de un equipo de trabajo desarrollan diferentes tipos de roles. ¿Cuáles son roles disfuncionales?:

- A) El crítico y el negativo.
- B) El colaborador y el iniciador.
- C) El empatizador y el positivo.
- D) El activador y el gracioso.

38.- La limpieza y desinfección de los utensilios empleados en la cocina se realizará:

- A) Diariamente, como mínimo, o después de cada jornada o vayan a ser reutilizados.
- B) Cada dos días.
- C) Semanalmente.
- D) Días alternos.

39.- Al tipo de cocción seca en la cual el alimento se somete a una inmersión rápida en un baño de grasa a temperaturas altas se denomina:

- A) Fritura.
- B) Escaldado.
- C) Inmersión en caliente.
- D) Fritanga.

40.- ¿Cuál de estos productos NO se encuentra bajo la denominación de cereal en el Código Alimentario Español?

- A) Arroz.
- B) Garbanzo.
- C) Maíz.
- D) Cebada.

41.- ¿Qué modificaciones físicas pueden sufrir los alimentos como consecuencia de alteraciones provocadas por microorganismos?

- A) En la consistencia.
- B) En la composición química.
- C) En la acidez.
- D) En la oxidación.

42.- ¿Quién dirigirá la cocina cuidando directamente de que se observe el horario establecido, buen orden y limpieza de la misma?

- A) Jefe de cocina.
- B) Gobernante.
- C) Jefe de servicio.
- D) Cocinero.

43.- ¿Cómo aplicamos el método FIFO en almacenamiento de alimentos?:

- A) Lo primero que entra es lo último que sale.
- B) Lo primero que entra es lo primero que sale.
- C) Lo último que entra es lo primero que sale.
- D) El manipulador decide qué entra y qué sale.

44.- Los géneros cocinados deben mantenerse a una temperatura en el centro del producto hasta el momento de su consumo de:

- A) 55 a 60°C.
- B) 35 a 45°C.
- C) 45 a 55°C.
- D) 65 a 75°C.

45.- ¿Qué cuchillo se usa para tornear verduras?

- A) Cebollero.
- B) Tranchelar.
- C) Medio Golpe.
- D) Puntilla.

- 46.- En una cocina hospitalaria, se considera mobiliario lavable:**
- A) Formica, materiales sintéticos en general, mármoles, granitos y cristales.
 - B) Formica, maderas nobles, cristales, mármoles y maderas exóticas.
 - C) Roble, pino, cerezo y materiales sintéticos.
 - D) Teca, boj, cristales, granitos y mármoles.
- 47.- ¿Qué enfermedad se previene con la congelación del pescado?**
- A) Anisomiasis.
 - B) Botulismo.
 - C) Gastroenteritis.
 - D) Hepatitis.
- 48.- Será necesario utilizar varios equipos de seguridad cuando:**
- A) Los trabajos a realizar sean distintos.
 - B) Nunca si se mantiene la integridad del EPI inicial.
 - C) En ningún momento se podrán utilizar varios equipos a la vez.
 - D) Se manipulen productos químicos.
- 49.- El gas natural o gas ciudad que se emplea en una cocina tendrá un poder calorífico de:**
- A) Entre 8000 y 9000 Kilocalorías por metro cúbico.
 - B) Entre 9000 y 12000 Kilocalorías por metro cúbico.
 - C) Entre 5000 y 8000 Kilocalorías por metro cúbico.
 - D) Entre 12000 y 14000 Kilocalorías por metro cúbico.
- 50.- ¿A qué partida corresponde la elaboración de segundos platos a base de verduras y hortalizas?**
- A) Cuarto frío.
 - B) Salsero.
 - C) Ensaladero.
 - D) Entremetier.
- 51.- El producto obtenido a partir de "patatas frescas", lavadas, peladas y trituradas, con decantación y desecación de los granos de almidón, se denomina:**
- A) Fécula de patata.
 - B) Copos de patata.
 - C) Harina de patata.
 - D) Patatas deshidratadas.
- 52.- ¿Qué frecuencia tendrán las actividades formativas en materia preventiva en seguridad en el trabajo?**
- A) Anual.
 - B) Mensual.
 - C) La que garantice la formación continuada y específica a todos los trabajadores.
 - D) La que responda a la demanda de cada trabajador.
- 53.- ¿Cómo se denomina la aparición en dos o más personas en un lugar específico, de una enfermedad debida a una infección?**
- A) Toxiinfección.
 - B) Brote epidemiológico.
 - C) Pandemia.
 - D) Zoonosis.

54.- Dentro de la clasificación de Dietas Terapéuticas de Transición, indique la respuesta INCORRECTA:

- A) Líquida.
- B) Semiblanda.
- C) Triturada, derivada de disfagia.
- D) Blanda.

55.- ¿Cuál será la intensidad lumínica mínima en las zonas de preparación y envasado de alimentos?

- A) 150 lux.
- B) 350 lux.
- C) 500 lux.
- D) 650 lux.

56.- No es un residuo doméstico:

- A) Los procedentes de limpieza de las vías públicas.
- B) Los procedentes de limpieza de oficinas y mercados.
- C) Los animales domésticos muertos.
- D) Los vehículos abandonados.

57.- Las etapas que se llevan a cabo en la Cocina Central serán las siguientes:

- A) Transporte, recepción; preparación, cocción, almacén, lavado, distribución y acabado.
- B) Recepción, almacenamiento, preparación, elaboración, emplatado y distribución.
- C) Lavado, distribución, preparación, almacén, recepción, transporte, cocción y acabado.
- D) Recepción, transporte, preparación, cocción, almacén, acabado, lavado y distribución.

58.- En una cocina hospitalaria, ¿Qué acción NO se lleva a cabo en la zona de recepción de mercancías?

- A) Control de la mercancía recibida.
- B) Registro de la mercancía.
- C) Corte de la mercancía.
- D) Revisión de la mercancía.

59.- Pautas para mejorar el rendimiento de una cocina industrial. Señala la INCORRECTA:

- A) Los alimentos cocinados no siempre es necesario enfriarlos antes de meterlos en las cámaras frigoríficas.
- B) Limpieza habitual de los filtros para evitar obstrucciones que empeoran el rendimiento.
- C) Controlar el cierre correcto de las cámaras frigoríficas.
- D) Uso del programa adecuado para cada tipo de lavado, según cantidad y suciedad de la vajilla.

60.- Cómo se deben clasificar los contaminantes:

- A) Físicos, químicos y sólidos.
- B) Físicos, biológicos y orgánicos.
- C) Físicos, químicos y biológicos.
- D) Biológicos, químicos y gaseosos.

61.- ¿A qué temperatura conservaremos la carne de conejo?

- A) Menor o igual a 4°C.
- B) Entre 4 y 6°C.
- C) A 5°C.
- D) Entre 2 y 8°C.

- 62.- La Dieta sin Gluten se suele prescribir a las personas intolerantes a esta proteína. De los siguientes alimentos, ¿Cuál se puede incluir en este tipo de dieta?
- A) Cebada.
 - B) Trigo.
 - C) Arroz.
 - D) Centeno.
- 63.- Qué tipo de detergente se usaría para eliminar la suciedad mineral, es decir, sarro, cemento, óxido o similar:
- A) Detergentes alcalinos o básicos.
 - B) Detergentes ácidos.
 - C) Detergentes abrasivos.
 - D) Detergentes neutros.
- 64.- ¿A qué temperatura conservaremos la carne fresca de ave?:
- A) De 5 a 6° C.
 - B) De 5 a 7° C.
 - C) Menor o igual a 4 ° C.
 - D) Mayor o igual a 7° C.
- 65.- Qué inconvenientes tiene el hipoclorito sódico para su utilización en cocinas hospitalarias:
- A) Se activa en contacto con sustancias orgánicas.
 - B) Es corrosivo para algunos metales.
 - C) Es estable, por lo que pierde efectividad con el tiempo.
 - D) Tiene un amplio espectro bactericida.
- 66.- Sobre los productos de IV Gama, señale la respuesta **INCORRECTA**:
- A) Los productos de IV Gama requieren refrigeración.
 - B) Son frutas y hortalizas sin tratamiento térmico.
 - C) No están listos para consumir.
 - D) Están envasados en atmósferas modificadas.
- 67.- Conocemos por pechuga:
- A) Al cuarto delantero.
 - B) Al cuarto trasero.
 - C) A la pierna deshuesada.
 - D) Todas son pechugas.
- 68.- ¿A partir de cuántos decibelios se pueden producir trastornos en la audición de un ser humano?
- A) 120 db.
 - B) 100 db.
 - C) 80 db.
 - D) 90 db.
- 69.- ¿Cuál de los siguientes métodos de conservación de los alimentos se basa en la reducción de su contenido de agua utilizando las condiciones ambientales naturales?
- A) Pasteurización.
 - B) Escabechado.
 - C) Desecación.
 - D) Liofilización.

70.- En la Cadena de línea Fría de Congelación, los alimentos después de la cocción, se someterán a un primer descenso de la temperatura para luego proceder a la congelación del producto a:

- A) - 18°C.
- B) - 15°C.
- C) - 13°C.
- D) - 14°C.

71.- Las principales propiedades de los detergentes son:

- A) Poder humectante, dispersión y coadyuvantes.
- B) Poder humectante, dispersión y reforzantes.
- C) Poder humectante, dispersión y suspensión.
- D) Poder coadyuvante, suspensión y reforzantes.

72.- Las ensaladas elaboradas con vegetales crudos se sumergirán durante:

- A) Doce minutos en solución de hipoclorito sódico 80 miligramos por litro (80ppm).
- B) Siete minutos en solución de hipoclorito sódico 70 miligramos por litro (70ppm).
- C) Cinco minutos en solución de hipoclorito sódico 70 miligramos por litro (70ppm).
- D) Diez minutos en solución de hipoclorito sódico de 50 miligramos por litro (50ppm).

73.- ¿Cuál es la primera medida que debe realizar el socorrista en caso de quemadura?

- A) Suprimir la causa que produce la quemadura: apagar las llamas, eliminar los ácidos, o situaciones similares.
- B) Avisar al Servicio de Mantenimiento.
- C) Examinar el cuerpo de la persona accidentada.
- D) Aplicar agua en abundancia en la quemadura para enfriar y reducir el dolor.

74.- Un alimento en conserva o semiconserva, se clasifica como de:

- A) 3ª gama.
- B) 2ª gama.
- C) 5ª gama.
- D) 4ª gama.

75.- La planificación y organización humana para la utilización óptima de los medios técnicos provistos con la finalidad de reducir al mínimo las posibles consecuencias humanas y/o económicas que puedan derivarse de una situación de emergencia se denomina:

- A) Organización normalizada de intervención.
- B) Plan de emergencia.
- C) Organización contra incendios.
- D) Protección civil.

76.- En una cocina hospitalaria, es un riesgo ergonómico:

- A) Estar en contacto con los productos que contienen sustancias químicas peligrosas.
- B) Realizar trabajos con manejo de cargas o posturas forzadas.
- C) Las situaciones de trabajo que producen estrés.
- D) Todos son riesgos ergonómicos.

77.- ¿Cuál de las siguientes Denominaciones de Origen protegida DOP, pertenece a la provincia de Huesca?

- A) Melocotón de Calanda.
- B) Aceite del bajo Aragón.
- C) Aceite sierra del Moncayo.
- D) Somontano.

78.- Un grado más de enfriamiento en una unidad frigorífica supone:

- A) Hasta un 12% más de consumo.
- B) Hasta un 10% más de consumo.
- C) Hasta un 15% más de consumo.
- D) Hasta un 5% más de consumo.

79.- Un alimento que ha sido preparado o rotulado para simular otro conocido tendrá la consideración de:

- A) Alimento adulterado.
- B) Alimento alterado.
- C) Alimento impropio.
- D) Alimento falsificado.

80.- ¿Cuál de los siguientes está considerado un *pescado azul*?

- A) Palometa.
- B) Rodaballo.
- C) Besugo.
- D) Abadejo.

81.- Al caldo aromatizado que se prepara generalmente con las espinas del pescado blanco se denomina:

- A) Caldo blanco.
- B) Caldo corto.
- C) Caldo blanco corto.
- D) Fumet.

82.- ¿En qué alimento de los referidos, es más fácil la contaminación bacteriana?

- A) Aceite.
- B) Azúcar.
- C) Leche.
- D) Vinagre.

83.- La sección de cocina en las que se colocan las preparaciones culinarias en raciones individuales previas a su ingesta, se denomina:

- A) Emplatado.
- B) Aprovisionamiento.
- C) Distribución.
- D) Suministración.

84.- ¿A qué se denomina en cocina "marmitón"?

- A) A una marmita de grandes dimensiones.
- B) A la persona encargada del fregadero y lavado de batería de cocina y demás utensilios de cocina.
- C) Al pescado con el cual se prepara el "*Marmitako*".
- D) A una marmita de pequeñas dimensiones.

85.- ¿Qué riesgo alimentario tiene mantener la comida preparada a una temperatura inadecuada?

- A) El aumento excesivo de sabor.
- B) La volatilización de los aromas.
- C) El crecimiento de los microorganismos.
- D) No tiene ningún riesgo.

86.- El Ternasco de Aragón es un cordero:

- A) Alimentado con leche materna y cereales naturales, cuyo peso en canal oscila entre 8 y 12,5 kg.
- B) Que nada más nacer se separa de su madre para ser alimentado de leche hasta los 8 kg de peso.
- C) Cuyo peso en canal oscila entre 14 y 15,5 kg.
- D) Cuyo peso en canal supera los 18 kg.

87.- Los residuos incluidos en el grupo II, *residuos sanitarios no específicos* ¿dónde se depositarán?

- A) Bolsas de color verde de polietileno, con galga 69.
- B) Bolsas de color verde de polietileno, con galga 90.
- C) Bolsas de color verde con galga 200.
- D) Bolsas de color verde con galga 96.

88.- La OMS define la *higiene alimentaria* como:

- A) "El conjunto de medidas necesarias para asegurar la salubridad, idoneidad y buen estado de los productos destinados a la alimentación, en todas las etapas de su preparación".
- B) "El conjunto de medidas necesarias para asegurar la no salubridad, idoneidad y buen estado de los productos destinados a la alimentación, en todas las etapas de su preparado".
- C) "Estado de completo bienestar físico, mental, social y alimenticio".
- D) "El conjunto de medidas necesarias para asegurar el bienestar animal".

89.- De los materiales utilizados por un cocinero en el desarrollo de su actividad, ¿Cuál es el INCORRECTO?

- A) Instrumentos para cocinado.
- B) Materiales de archivo: fichas de recetas, fichas de menús.
- C) Vestuario: gorro, bata, delantales, reloj de pulsera, guantes de malla.
- D) Mesa caliente y mesa fría.

90.- ¿Qué significa el concepto de *marcha adelante*?

- A) Permite el desarrollo de todas las fases de cocina en zonas separadas de manera que el alimento en el proceso vuelve a una zona anterior.
- B) Que los alimentos tienen que seguir el camino más largo posible.
- C) Cada zona de trabajo estará incomunicada con las demás.
- D) Constituye un sistema de organización que obliga a que todas las tareas en cocina se hagan por orden, evitando contaminaciones cruzadas.

91.- Principios fundamentales en los que se basa un Sistema ISO. Señale la INCORRECTA.

- A) Gestión eficaz y deficiente.
- B) Selección de proveedores adecuados.
- C) Detección de necesidades y mejora continua.
- D) Implicación del personal.

92.- Cómo se denomina al carro que utiliza el sistema de calentamiento en bandejas de distribución con sensores de temperatura:

- A) Carro de retermalización.
- B) Carro isotérmico.
- C) Armario caliente.
- D) Carro baño maría.

- 93.- Quién es el garante de las condiciones higiénicas de los alimentos, instalaciones de cocina y sistemas de distribución en las cocinas hospitalarias:**
- A) El Servicio de Nutrición Clínica.
 - B) El Servicio de Suministros.
 - C) El Servicio de Medicina Preventiva.
 - D) Ninguna de las anteriores.
- 94.- NO está considerado un tubérculo:**
- A) Boniato.
 - B) Haba.
 - C) Chufa.
 - D) Patata.
- 95.- Los planes generales de higiene NO hacen referencia a:**
- A) Formación de manipuladores.
 - B) Limpieza y desinfección.
 - C) Certificación de proveedores.
 - D) Las causas de las epidemias.
- 96.- De las siguientes afirmaciones sobre trabajo en equipo, indique la correcta:**
- A) Aumenta la carga de trabajo para desarrollar el respeto y la escucha.
 - B) Las personas del equipo trabajan individualmente y no necesitan coordinarse.
 - C) Cada miembro asume voluntariamente el compromiso de aportar lo mejor de sí mismo.
 - D) Existe un responsable y todas categorías laborales no funcionan con igualdad.
- 97.- De las siguientes recomendaciones de almacenaje de productos de limpieza, cuál es la CORRECTA:**
- A) Sitúe en las zonas más bajas los productos menos voluminosos.
 - B) Apilar muchas cajas.
 - C) Nunca almacene productos de limpieza dentro o sobre cuadros eléctricos.
 - D) Las estanterías no estarán sujetas a la pared ni entre sí.
- 98.- El producto obtenido a partir de "patatas frescas", lavadas, peladas y trituradas, con decantación y desecación de los granos de almidón, se denomina:**
- A) Fécula de patata.
 - B) Copos de patata.
 - C) Harina de patata.
 - D) Patatas deshidratadas.
- 99.- Para la producción en Línea Fría Completa son necesarios una serie de equipos que permitan realizar todos los procesos requeridos en cocina y su distribución. ¿Cuál de estos equipos lo diferencia de la Línea Caliente?**
- A) Marmitas basculantes.
 - B) Freidoras.
 - C) Carros de regeneración.
 - D) Cámaras de refrigeración.
- 100.- ¿Qué alimento puede portar el parásito causante de la triquinosis?**
- A) Fruta.
 - B) Pescado.
 - C) Carne.
 - D) Verdura.

101.- Requisitos que deben cumplir los “platos testigo”:

- A) Estarán claramente identificados y fechados, conservados adecuadamente (sólo en congelación) durante un mínimo de cinco días y la cantidad correspondiente a una ración individual.
- B) Estarán claramente identificados y fechados, conservados adecuadamente (refrigeración o congelación) durante un mínimo de diez días y la cantidad correspondiente de dos raciones individuales.
- C) Estarán claramente identificados y fechados, conservados adecuadamente (refrigeración o congelación) durante un mínimo de siete días y la cantidad correspondiente de tres raciones individuales.
- D) Estarán claramente identificados y fechados, conservados adecuadamente (refrigeración o congelación) durante un mínimo de dos días y la cantidad correspondiente a una ración individual.

102.- Se definen como simples contaminantes alimentarios:

- A) Las sustancias químicas que han sido añadidas intencionalmente a los alimentos o piensos.
- B) Las sustancias químicas que no han sido añadidas intencionalmente a los alimentos o piensos.
- C) Las sustancias biológicas que no han sido añadidas intencionalmente a los alimentos o piensos.
- D) Las sustancias químicas y biológicas que han sido añadidas intencionalmente a los alimentos o piensos.

103.- Según el Reglamento Europeo N°828/2014, los productos etiquetados con la mención “sin gluten” deben contener:

- A) 30 mg/kg de gluten.
- B) Entre 15 y 25 mg/kg de gluten.
- C) Menos de 20 mg/kg de gluten.
- D) Entre 20 y 30 mg/kg de gluten.

104.- Ventajas en la utilización del fenol:

- A) Tiene efecto alergénico y fotosensibilizante.
- B) Baja actividad frente a los virus.
- C) Tiene buena actividad bactericida y media actividad fungicida.
- D) Tiene un buen olor.

105.- ¿Cómo se llama el producto rico en materia grasa separado de la leche por reposo o centrifugación?

- A) Nata.
- B) Requesón.
- C) Margarina.
- D) Mantequilla.

106.- En un plan de Calidad se deben implantar diferentes medidas. Señala la correcta.

- A) Medidas preventivas: comprobar que se cumplen los criterios de calidad.
- B) Medidas correctoras: detectar riesgos y evitar fallos.
- C) Medidas de control y verificación: comprobar que se cumplen los criterios de calidad y que las medidas correctoras son eficaces.
- D) En un plan de calidad no se deben incluir todas las fases del proceso de producción y servicio.

107.- ¿Cuál de las siguientes funciones desarrolla un pinche de cocina?

- A) Control y vigilancia del buen orden y limpieza de la cocina.
- B) Elaborar preparaciones culinarias.
- C) Confeccionar menús junto a cocineros y dietistas.
- D) Colaborar en tareas de elaboración y preparación de alimentos.

108.- Los productos sometidos a tratamiento térmico que se vayan a conservar o exponer en frío, deberán enfriarse lo más rápidamente posible en un abatidor de temperatura o similar y, en cualquier caso, alcanzar las temperaturas de refrigeración en el centro del producto, establecidas en:

- A) Entre 3 y 4 horas tras el final del tratamiento térmico.
- B) Entre 4 y 6 horas tras el final del tratamiento térmico.
- C) Menos de 2 horas tras el final del tratamiento térmico.
- D) Más de 3 horas tras el final del tratamiento térmico.

109.- ¿Qué es un Rondón?

- A) Es un recipiente que se usa para mantener calientes elaboraciones como salsas o consomés.
- B) Es un recipiente que se usa para hacer braseados o asados al horno.
- C) Es un recipiente alto usado para salsas.
- D) Es una cacerola redonda y ancha de poca altura adecuada para evitar amontonamiento de los alimentos.

110.- Señale la afirmación correcta.

- A) La fecha de consumo preferente indica el momento hasta el cual el alimento conserva la calidad prevista.
- B) La fecha de caducidad indica el momento hasta el cual el alimento conserva la calidad prevista.
- C) La fecha de consumo preferente indica el momento hasta el cual el alimento puede consumirse de forma no segura.
- D) Los fabricantes deben incluir la fecha de consumo preferente en los productos perecederos y la de caducidad, en los que no lo son tanto.

