

**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 31 de marzo de 2015 (B.O.A. número 86, de 8 de mayo de 2015)

**CATEGORÍA:**

**PINCHES**

**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 la 36 inclusive.**
- **El tiempo de realización de este ejercicio es de 110 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 sólo 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 INCUMPLIMIENTO PODRÁ SER MOTIVO DE EXPULSIÓN.**

ABRIR SOLAMENTE A LA INDICACIÓN DEL TRIBUNAL



**1.- Corresponde al Rey:**

- A) Promover la acción de la Justicia en defensa de la legalidad..
- B) Promover la acción de la Justicia en defensa de los derechos de los ciudadanos.
- C) Expedir los Decretos acordados en Consejo de Ministros.
- D) Todas son correctas.

**2.- La Reforma de los Estatutos de una Comunidad Autónoma requerirá la aprobación por:**

- A) Senado mediante Ley Orgánica.
- B) Cortes Generales mediante Ley Orgánica
- C) Cortes Generales mediante Ley de bases.
- D) Gobierno de la Nación mediante Decreto Ley.

**3.- El Derecho de protección a la salud en el Título I de la Constitución, se reconoce en:**

- A) El artículo 43 del Capítulo III
- B) El artículo 30 del Capítulo II
- C) El artículo 50 del Capítulo III
- D) El Artículo 14 de Capítulo I

**4.- La Cámara de representación territorial es:**

- A) La Asamblea Regional
- B) El Senado.
- C) El Gobierno.
- D) El Congreso

**5.- Se podrá obligar a alguien a declarar sobre su ideología, religión o creencias....**

- A) Siempre que sea necesario para aclarar un delito
- B) Cuando los jueces lo ordenen
- C) En caso de terrorismo
- D) Nunca

**6.- ¿Quién nombra al Presidente de Aragón?**

- A) Las Cortes de Aragón.
- B) El Presidente del Gobierno
- C) El Rey.
- D) El Consejo de Ministros.

**7.- Señale la respuesta CORRECTA. Según el artículo 32 de Estatuto de Autonomía, es una institución de la Comunidad Autónoma de Aragón:**

- A) El Justicia de Aragón.
- B) El Servicio Aragonés de Salud.
- C) Los Ayuntamientos de la Comunidad Autónoma de Aragón.
- D) Los municipios de Aragón.

**8.- Señale la respuesta CORRECTA. La competencia que le corresponde a la Comunidad Autónoma de Aragón en materia de Sanidad y Salud Pública es del tipo:**

- A) Exclusiva
- B) Compartida
- C) Ejecutiva
- D) Ninguna

**9.- Según el Estatuto de Autonomía de Aragón, es una institución de la Comunidad Autónoma de Aragón:**

- A) El Tribunal Superior de Justicia de Aragón..
- B) Tribunal Constitucional.
- C) El Justicia de Aragón.
- D) El Consejo Consultivo de Aragón.

**10.- De los siguientes Impuestos, cuál está cedido totalmente a la Comunidad Autónoma de Aragón:**

- A) Impuesto Especial sobre Electricidad.
- B) Impuesto sobre el Valor Añadido.
- C) Impuesto Especial sobre Hidrocarburos.
- D) Impuesto Especial sobre Productos Intermedios.

**11.- Indica por cuál de las siguientes poblaciones discurre el cauce del Ebro:**

- A) Quinto.
- B) Belchite.
- C) Cariñena.
- D) Grañén.

**12.- Señale la respuesta CORRECTA. El número de Comarcas constituidas en la Comunidad Aragonesa son:**

- A) 43.
- B) 25.
- C) 32.
- D) 18.

**13.- Señale la respuesta INCORRECTA. La causa de la despoblación aragonesa es:**

- A) La falta de defunciones y climatología.
- B) El envejecimiento.
- C) El envejecimiento y emigración.
- D) La emigración.

**14.- Entre Zaragoza y Huesca discurre la A-23, indique por qué población de las referidas NO pasa ésta:**

- A) Zuera.
- B) Almudévar.
- C) Villanueva de Gállego.
- D) Ejea de los Caballeros.

**15.- La localidad aragonesa de Alfambra, pertenece a:**

- A) La Comarca de Somontano de Barbastro, provincia de Huesca.
- B) La Comarca de Campo de Borja, provincia de Zaragoza.
- C) La Comarca de Teruel, provincia de Teruel.
- D) La Comarca de Valdejalón, provincia de Zaragoza.

**16.- Indica cuál de las siguientes comarcas pertenece a la geografía aragonesa:**

- A) Monegros.
- B) Torrijos.
- C) La Serena.
- D) Los Pedroches.

**17.- Que Aeropuerto de los siguientes no dispone de zona de pasajeros**

- A) Zaragoza
- B) Huesca- Pirineos
- C) Teruel
- D) Todas son falsas

**18.-Cuál de los siguientes productos NO es denominación de origen protegida en Aragón:**

- A) Melocotón de Calanda.
- B) Cebolla de Fuentes.
- C) Aceite del Bajo Aragón.
- D) Trenza de Almudévar.

**19.- Cual de las siguientes, NO es una denominación de origen vinícola de Aragón**

- A) Calatayud
- B) Borja
- C) Bajo Aragón
- D) Cariñena

**20.- Que grupo de productos representa el mayor volumen exportador en Aragón**

- A) Máquinas y aparatos eléctricos
- B) Carne y despojos comestibles
- C) Máquinas y aparatos mecánicos, reactores nucleares, calderas
- D) Vehículos automóviles, tractores y ciclomotores

**21.- Indique en Aragón qué gran empresa de automoción y en qué población tiene una planta de fabricación de automóviles:**

- A) Opel, Tarazona.
- B) Opel, Figueruelas.
- C) Opel, Calatayud.
- D) Ford, Almudévar.

**22.- Las personas incluidas en el ámbito de aplicación de la Ley 6/2002 del 15 de Abril de Salud de Aragón, tienen una serie de deberes, entre los que NO se encuentran:**

- A) Deber de firmar el Alta Voluntaria, caso de no aceptar el tratamiento.
- B) Deber de comunicar al responsable sanitario cualquier cambio en sus circunstancias familiares o personales.
- C) Deber de cuidar de las instalaciones de los Centros de Salud.
- D) Deber de responsabilizarse del uso adecuado de los recursos del Sistema de Salud.

**23.- Cual de los siguientes NO es un principio general de la Ley 6/2002 de Salud de Aragón**

- A) La concepción integral de la salud
- B) La coordinación de los recursos sanitarios, sociosanitarios y de salud laboral
- C) La centralización en la gestión
- D) Acreditación y evaluación continua de los dispositivos públicos y privados del Sistema de Salud de Aragón.

**24.- El Director Gerente del Servicio Aragonés de Salud, es nombrado por:**

- A) Presidente de Aragón a propuesta del Consejero de Salud.
- B) El Gobierno de Aragón, a propuesta del Consejero de Salud.
- C) Las Cortes de Aragón, a propuesta del Gobierno de Aragón.
- D) El Consejo de Salud, a propuesta del Consejero de Salud.

**25.- El Director Gerente del Servicio Aragonés de Salud:**

- A) Es nombrado por el gobierno de Aragón, a propuesta del Consejero de Salud.
- B) Es nombrado por el Parlamento de Aragón, a propuesta del Consejero de Salud.
- C) Es nombrado por el Consejero de Salud, a propuesta del Gobierno de Aragón.
- D) Es nombrado por el Gobierno de Aragón, a propuesta del Consejo de Salud.

**26.- El Departamento de Sanidad dispone de los siguientes órganos directivos, señale la INCORRECTA**

- A) Secretaría General Técnica.
- B) Dirección General de Prevención de Riesgos Laborales.
- C) Dirección General de Salud Pública.
- D) Dirección General de Derechos y Garantías de los Usuarios.

**27.- Indique la respuesta INCORRECTA. Dentro de la estructura territorial del Servicio Aragonés de Salud, en la delimitación de las zonas básicas de salud deberán tenerse en cuenta:**

- A) Las características epidemiológicas de la zona.
- B) El grado de concentración o dispersión de la población.
- C) Las instalaciones y recursos sanitarios.
- D) La climatología y siniestrabilidad de la población.

**28.- Según la Ley 7/2007 del Estatuto Básico del Empleado Público, en su art.14, es un derecho individual de los empleados públicos. SEÑALE LA CONTESTACION INCORRECTA:**

- A) A percibir las retribuciones y las indemnizaciones por razón del servicio.
- B) A participar en la consecución de los objetivos atribuidos a la unidad donde preste sus servicios y a ser informado por sus superiores de las tareas a desarrollar.
- C) A la defensa jurídica y protección de la Administración Pública en los procedimientos que se sigan ante cualquier orden jurisdiccional como consecuencia del ejercicio legítimo de sus funciones o cargos públicos.
- D) A la discriminación por razón de nacimiento, origen racial o étnico, género, sexo u orientación sexual, religión o convicciones, opinión, discapacidad, edad o cualquier otra condición o circunstancia personal o social.

**29.- Según el Estatuto Marco de personal estatutario de los servicios de salud ( Ley 55/2003 ), en su art. 21, NO es causa de extinción de la condición de personal estatutario:**

- A) La renuncia.
- B) La jubilación.
- C) La sanción disciplinaria firme de separación de servicio.
- D) El cambio de destino dentro del mismo centro de trabajo.

**30.- Según el Estatuto Marco de personal estatutario de los servicios de salud ( Ley 55/2003 ), en su art. 9.2., el personal que desempeña una plaza vacante de los centros o servicios de salud es personal:**

- A) Interino.
- B) Eventual.
- C) Personal con nombramiento de sustitución.
- D) Personal fijo.

**31.- Será considerado falta muy grave dentro del régimen disciplinario del personal estatutario de los servicios de salud:**

- A) El descuido en el cumplimiento de las disposiciones expresas sobre seguridad y salud.
- B) La incorrección con los superiores, compañeros, subordinados o usuarios.
- C) El descuido o negligencia en el cumplimiento de sus funciones cuando no afecte a los servicios de salud, Administración o usuarios.
- D) El incumplimiento de la obligación de atender los servicios esenciales establecidos en caso de huelga.

**32.- Según la Ley que rige el Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, en su art.24 cómo se denomina en Derecho Administrativo a la situación que puede ocurrir por parte de la Administración de no dictar una resolución expresa en plazo:**

- A) Denegación.
- B) Abstención.
- C) Silencio Administrativo.
- D) Recusación.

**33.- Según la Ley que rige el Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, en su art.15 dice que las personas que promuevan un procedimiento administrativo, utilizarán como lengua:**

- A) El castellano.
- B) El catalán podrá utilizarse por los interesados en la Administración General del Estado como lengua obligatoria.
- C) El gallego podrá utilizarse en la Administración General del Estado como lengua obligatoria.
- D) Todas son falsas.

**34.- La Ley de Prevención de Riesgos Laborales, establece que los Equipos de Protección Individual deberán utilizarse cuando:**

- A) En todo caso, siempre y cuando los facilite el empresario.
- B) En todo caso, siempre y cuando los facilite el empresario y el coste sea a su cargo.
- C) Se anteponen siempre las medidas de protección colectiva.
- D) Los riesgos no se puedan evitar.

**35.- Los principios de la acción preventiva por parte del empresario NO incluyen:**

- A) Adoptar medidas que antepongan la protección individual a la colectiva
- B) Tener en cuenta la evolución de la técnica.
- C) Adaptar el trabajo a la persona.
- D) Evaluar los riesgos que no se puedan evitar

---

**36.- Señale la opción INCORRECTA: Según la Ley 31/95 de Prevención de Riesgos Laborales, los servicios de prevención deberán proporcionar a la Empresa asesoramiento y apoyo en lo referente a:**

- A) Vigilancia de la salud de los trabajadores en relación con los riesgos derivados del trabajo.
- B) Participación en la determinación de los turnos de trabajo.
- C) Prestación de los primeros auxilios.
- D) Información y formación de los trabajadores.

**37.- Indique la opción INCORRECTA respecto a la calidad de las dietas:**

- A) Cumplirán con requerimientos para los que fueron diseñadas.
- B) Los menús serán lo más variados posible.
- C) Se planificarán con antelación.
- D) Se prescriben según los gustos del paciente.

**38.- ¿Qué objetivo tiene la guía de buenas prácticas de manipulación?**

- A) Ayudar a garantizar el cumplimiento del autocontrol basado en el sistema APPCC
- B) Establecer los protocolos de limpieza.
- C) Aplicar pautas estandarizadas de procesos elaboración de comida.
- D) Ninguna de las anteriores es correcta

**39.- Los sistemas de gestión de calidad en los hospitales:**

- A) Representan una mejora continua de una manera ordenada y sistemática
- B) Son un conjunto de normas que establece el hospital bajo su criterio y necesidades.
- C) Todos los sistemas tienen que ser propuestos por la junta de personal.
- D) Ninguna de las anteriores es correcta.

**40.- Indique la respuesta CORRECTA. Las dietas hospitalarias se dividen en:**

- A) Normales y extraordinarias.
- B) Las dietas son todas iguales.
- C) Dietas basales y terapéuticas.
- D) Dietas basales y modificadas.

**41.- Respecto a la elaboración de los platos, indique la opción CORRECTA:**

- A) La prescripción de dietas corresponde al Servicio de Enfermería
- B) Optimizar las condiciones de higiene de la cocina, es función del Sº de Nutrición Clínica.
- C) Se realizará con los aportes nutricionales solicitados y lo lleva a cabo el personal de Cocina.
- D) Las necesidades alimentarias de un paciente las prescribe un facultativo al Sº de Medicina Preventiva.

**42.- ¿A quién corresponde la confección de dietas de un hospital?**

- A) A la dirección médica.
- B) A la unidad de nutrición clínica
- C) Al servicio de medicina preventiva.
- D) Al servicio de hostelería.

---

**43.- El sistema APPCC (Análisis de peligros y puntos de control crítico) está basado en:**

- A) Dos principios.
- B) Siete principios.
- C) Cinco principios.
- D) Dos principios básicos.

**44.- ¿Quién garantiza las condiciones de higiene en una cocina de un hospital?**

- A) Servicio de Nutrición Clínica.
- B) Personal de Cocina.
- C) Servicio de Medicina Preventiva
- D) Sistema de actuación alimentaria.

**45.- Indique la opción CORRECTA. El objetivo principal del emplatado es:**

- A) Cambiar la dieta cuando lo pida el paciente.
- B) Respetar dietas, temperatura y presentación.
- C) La calidad del proceso final es secundaria.
- D) Los productos elaborados, siempre deben estar al dente para conservar mejor los nutrientes.

**46.- En el concepto de marcha adelante un alimento elaborado:**

- A) Se guardara en el almacén.
- B) Nunca puede volver hacia atrás.
- C) Si puede volver atrás.
- D) Ninguna es correcta.

**47.-Cual de las siguientes NO es una ventaja de la cocina centralizada:**

- A) Máxima higiene.
- B) Mejor presentación.
- C) Menor desperdicio de alimentos.
- D) Menor solicitud de dietas terapéuticas.



**48.- Señale la INCORRECTA: El transporte de alimentos debe:**

- A) Los alimentos que requieran frío se deben transportar en vehículos isotérmicos o frigoríficos.
- B) La cadena de frío no se debe interrumpir nunca.
- C) Los productos congelados la temperatura de transporte debe ser igual o inferior a  $-15^{\circ}\text{C}$ .
- D) La carga y descarga se debe hacer rápidamente y el vehículo debe estar estacionado tan próximo al establecimiento como sea posible.

**49.- Indique la opción CORRECTA. ¿Qué tipo de material utilizado en cocina es alterable y no oxidable?**

- A) Acero negro.
- B) Cobre
- C) Aluminio
- D) Hierro fundido.

**50.- Indique la opción CORRECTA. Los hornos de convección pueden ser:**

- A) De gas carbónico.
- B) De aire comprimido.
- C) Eléctrico de 12 V.
- D) De gas y eléctricos.

**51.-Cuál es el orden correcto de las etapas que se llevan a cabo en una cocina centralizada:**

- A) Recepción, almacenamiento, elaboración, preparación, emplatado y distribución.
- B) Recepción, elaboración, preparación, almacenamiento, emplatado y distribución.
- C) Recepción, almacenamiento, preparación, elaboración, emplatado y distribución.
- D) Recepción, almacenamiento, distribución, preparación, elaboración y emplatado.

**52.- El proceso de emplatado debe: Señale la INCORRECTA:**

- A) Ser un proceso rápido para evitar que los alimentos se enfríen.
- B) Los platos que contienen las raciones se irán colocando en las bandejas de manera ordenada.
- C) La cinta de emplatado es un sistema móvil que se va desplazando siempre en un sentido y debe pararse varias veces a lo largo del proceso.
- D) Se deben extremar las medidas higiénicas ya que se manejan alimentos que van a ser consumidos directamente sin ser sometidos a ningún sistema de conservación.

**53.- ¿Cuál sería una función del Cuarto Frío?:**

- A) Se elaboraran guarniciones calientes.
- B) Se almacenaran los cartones y plásticos para su reciclado.
- C) Se hará el despiece de las carnes.
- D) Se elaborara el Puré de Verduras.

**54.- Es función del jefe de cocina:**

- A) Dar el visto bueno a las mercaderías recepcionadas que competan al área de cocina.
- B) Elaborar todas las guarniciones que acompañan a los platos.
- C) Preparar el carro de entremeses fríos.
- D) Cocer los mariscos.

**55.- ¿Quién se encargara del mantenimiento y limpieza de los cubos de basura de la zona de preparación?:**

- A) La limpiadora.
- B) El pinche.
- C) La gobernanta.
- D) El cocinero.

**56.- ¿Qué unidad elabora las ensaladas?:**

- A) Salsero.
- B) Cuarto Frío.
- C) Pastelería.
- D) Entremetier.

**57.- La Unidad de Dietética y Nutrición:**

- A) Revisará el funcionamiento del tren de lavado.
- B) Organizará el trabajo de los pinches.
- C) Informará a los cocineros/as de las dietas especiales a confeccionar.
- D) Comprobara la calidad de la mercancía entrante.

**58.- Según el Estatuto de Personal no Sanitario será una función de las gobernantas:**

- A) Las gobernantas dirigirán la cocina cuidando que se observe el horario establecido y vigilarán el buen orden y limpieza de la misma.
- B) Las gobernantas se ocuparan del repaso general de la ropa.
- C) Las gobernantas se ocuparan de la limpieza de los locales de los lavaderos.
- D) Las gobernantas tendrán a su cargo la despensa diaria, cuidando de los artículos suministrados por la despensa, almacén, que irán extrayendo a medida que los necesiten para la confección del menú.

**59.- Para la elaboración de aves, es preciso limpiarlas de vísceras, pero antes se realiza otra acción:**

- A) Saltearlas.
- B) Afeitadas.
- C) Chamuscarlas.
- D) Pocharlas en aceite muy caliente.

**60.- En el "escamado" de los pescados, debe raspase:**

- A) Es indiferente.
- B) De cola a cabeza.
- C) Los pescados no deben escamarse.
- D) De cabeza a cola.

**61.- La descongelación, se realizará siempre:**

- A) A temperatura ambiente.
- B) En cámara de refrigeración.
- C) Cuartos fríos.
- D) Ninguna respuesta es correcta.

**62.- Cuando se menciona la palabra "Concassé", hablamos de:**

- A) La forma de cortar gruesamente un producto, generalmente tomates y patatas.
- B) Un postre de manzana.
- C) Un útil de pastelería para cortar pastas.
- D) La clase de mariscos en general.

**63.- En una zona dónde estamos manipulando alimentos no considerados seguros, ¿podemos realizar actividades de limpio?**

- A) No.
- B) Si, siempre.
- C) Si, previa limpieza y desinfección.
- D) Depende de que actividades.

**64.- ¿Cómo se realizará el lavado de pescado?**

- A) Con agua y vinagre.
- B) Con agua y limón.
- C) Con agua y sal.
- D) Sólo con agua.

**65.- Por debajo de que temperatura debemos recepcionar la carne de ave fresca:**

- A) 7°C.
- B) 4°C.
- C) 5°C.
- D) 6°C.

**66.- Según el Decreto 131/2006. ¿Durante cuánto tiempo se desinfectarán los vegetales que se consuman en crudo?**

- A) 5 minutos.
- B) 2 minutos.
- C) 1 minuto.
- D) 10 minutos.

**67.- En caso de diarreas, ¿Qué dieta se pondría?**

- A) Dieta pobre en residuos.
- B) Dieta rica en residuos.
- C) Basal.
- D) Ninguna es correcta.

**68.- El azúcar es un:**

- A) Hidrato de carbono.
- B) Mineral.
- C) Proteína.
- D) Ninguna es correcta.

**69.- ¿Cómo se llama el proceso de conservación que consiste en someter los alimentos cocidos o no a la acción del vinagre con o sin adición de condimentos?:**

- A) Salmuera
- B) Encurtidos
- C) Escabechados
- D) Salazón

---

**70.- ¿Cuál de las siguientes hortalizas son legumbres secas?:**

- A) Calabacín, pepino y calabaza de cidra.
- B) Berro, grelos y mastuerzo.
- C) Zanahoria, nabo y rábano.
- D) Guisante, haba y tirabeque.

**71.- ¿Cuánto tiempo han de permanecer los huevos en la cámara frigorífica para considerarse huevos conservados?:**

- A) un periodo superior a treinta días e inferior a seis meses.
- B) un periodo superior a quince días, sin exceder de treinta días.
- C) un periodo superior a ciento ochenta días, sin exceder de siete meses.
- D) un periodo superior a treinta días, e inferior a diez meses.

**72.- ¿Qué son los alimentos fundamentales?:**

- A) Son los elaborados según formulas autorizadas
- B) Son los que constituyen una porción importante de la ración alimenticia habitual en las distintas regiones españolas
- C) Son los que exigen condiciones especiales de conservación, almacenamiento y transporte
- D) Son los que contengan gérmenes patógenos, sustancias químicas y toxinas

**73.- Según el Manual para manipuladores de alimentos del Gobierno de Aragón. ¿Cuáles son los sistemas de preparación de alimentos más utilizados?:**

- A) El cocido, esterilizado y pasteurizado
- B) El ahumado, escabechado y liofilizado
- C) El fermentado, adobado y azucarado
- D) El asado, hervido y frito, con sus variantes intermedias

**74.- ¿Cómo conservaría una cinta de lomo adobada?:**

- A) En el frigorífico y totalmente protegida con polietileno
- B) A temperatura ambiente, protegida con un paño de cocina
- C) En un armario tapada con papel transparente
- D) No necesita especiales medidas de conservación

**75.- Clasificación de los alimentos según su facilidad de alteración:**

- A) Plásticos, energéticos y renovadores.
- B) Vegetales, animales y minerales.
- C) Hidratos de carbono, proteínas, vitaminas y grasas.
- D) Perecederos, semiperecederos y estables o no perecederos

**76.- ¿A qué temperatura deben conservarse los productos de tercera gama?**

- A) Igual o inferior a 3°C.
- B) Igual o inferior a -18°C.
- C) Igual o inferior a -3°C.
- D) Igual o inferior a -7°C.

**77.- ¿En qué consiste la cocción al vapor?:**

- A) En cocinar alimentos de forma tradicional, y después de la cocción introducir en recipientes de plástico realizando a continuación el vacío
- B) En introducir dentro del recipiente los componentes del plato crudo, hacer el vacío y cocer dentro del propio envase
- C) En la preparación de materias primas que permite controlar el número de raciones, reducir desperdicios y ahorrar energía
- D) Es un sistema basado en la preparación y cocinado normal, seguido de abatimiento rápido de la temperatura

**78.- En las zonas de elaboración de alimentos, la intensidad lumínica será como mínimo:**

- A) 150 lux
- B) 350 LUS
- C) 500 lux.
- D) 200 lux.

**79.- ¿Qué temperatura es la correcta en zonas de preparación de alimentos?**

- A) 25°C máximo.
- B) La temperatura es criterio del operario.
- C) 30ª C máximo.
- D) Entre 26º C y 28º C

**80.- En las cocinas:**

- A) Existirá un lugar separado para el almacenamiento de los residuos
- B) Los parámetros verticales serán superficies lisas de color oscuro.
- C) Los suelos estarán contruidos con materiales absorbentes y resistentes.
- D) La iluminación será siempre natural de 500 lux.

**81.- La formación de los manipuladores de alimentos en materia de Seguridad Alimentaria corresponde a:**

- A) Jefe de Cocina.
- B) Personal de dietética y nutrición.
- C) Personal capacitado de las empresas alimentarias.
- D) Gobernantes.

**82.- La concentración de hipoclorito sódico apta para desinfección de vegetales es:**

- A) 60 ppm.
- B) 65 ppm.
- C) 70 ppm.
- D) 50 ppm.

**83.- ¿Durante cuánto tiempo se desinfectarán los vegetales para consumo en crudo en un hipoclorito sódico de uso alimentario y agua potable?**

- A) Tres minutos.
- B) Diez minutos.
- C) Cinco minutos.
- D) Siete minutos.

**84.- De las sanciones previstas por infracción en materia de Seguridad Alimentaria. ¿Cuál es correcta según la ley 17/2011?**

- A) Leves: Hasta 6.000 euros.
- B) Menos graves: Entre 6.001 euros y 15.000 euros.
- C) Grave: Entre 15.001 euros y 60.000 euros.
- D) Muy graves: Entre 20.001 y 600.000 euros

**85.- Las muestras testigo:**

- A) Se mantendrán en recipientes estériles claramente identificados en refrigeración durante cinco días.
- B) Deberán contener una ración individual con un mínimo de 180 gramos.
- C) Se tomarán en el momento que se realice el plato.
- D) Deberán contener una ración individual con un mínimo de 100 gramos.

**86.- ¿Qué tipo de organismo provoca la toxiinfección alimentaria denominada "Salmonelosis"?:**

- A) Un hongo.
- B) Una bacteria.
- C) Un parásito.
- D) Un virus.

**87.- ¿Cuál es la temperatura óptima para el crecimiento de microorganismos?**

- A) Entre 30°C y 40°C.
- B) Entre 0°C y 6°C..
- C) Entre 60°C y 65°C.
- D) Entre 6°C y 10° C.

**88.- Indique la opción CORRECTA. ¿Qué alimentos son semiperecederos?**

- A) Carnes, pescados y huevos.
- B) Azúcar y harinas.
- C) Frutas y verduras crudas.
- D) Conservas.

**89.- A que temperatura se destruye la toxina botulínica:**

- A) 60° en 20 minutos.
- B) 80° en 30 minutos.
- C) 65° en 10 minutos.
- D) 40° en una hora.

**90.- Trazabilidad es:**

- A) La detección de animales indeseables en la cocina.
- B) Un programa especial de limpieza y desinfección.
- C) La posibilidad de encontrar y seguir el rastro a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución de un alimento.
- D) Todas son correctas.

**91.- Para evitar cortarnos, señale la respuesta INCORRECTA:**

- A) Los cuchillos estarán siempre bien afilados.
- B) No hace falta la revisión periódica de los dispositivos de bloqueo de la cortadora.
- C) Usaremos guantes de malla metálica para el despiece y troceado de carnes.
- D) Los cuchillos tendrán mangos antideslizantes.

**92.- Para evitar quemaduras debemos, señala la respuesta INCORRECTA:**

- A) Para evitar escaldarnos por vapores, apartar la cara antes de destapar las ollas y cacerolas.
- B) En las freidoras y sartenes evitaremos que el aceite coja temperaturas excesivas.
- C) Orientar hacia el exterior de los fogones los mangos de las cacerolas y sartenes.
- D) Proteger las manos con guantes térmicos para coger recipientes calientes.

**93.- Para evitar caídas en la cocina, señala la INCORRECTA:**

- A) Recoger inmediatamente los líquidos y grasas que se caigan al suelo.
- B) Colocación de suelo antideslizante.
- C) Llevar cualquier tipo de calzado, incluso el de calle.
- D) Instalación de rejillas para la evacuación de vertidos.

**94.- Los extintores portátiles, señale la respuesta INCORRECTA:**

- A) Deben estar próximos donde exista la posibilidad de producirse un incendio.
- B) Señalizados de forma adecuada.
- C) Se utilizarán para extinguir fuegos pequeños.
- D) La revisión de los mismos será con carácter bianual.

**95.- Cual de los siguientes NO es un principio general de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales:**

- A) La prevención de riesgos profesionales.
- B) La eliminación o disminución de los riesgos derivados del trabajo.
- C) La información, la consulta, la participación equilibrada y la formación de los trabajadores en materia preventiva.
- D) La caducidad de los alimentos.

**96.- Los productos de limpieza deberán, marque la INCORRECTA:**

- A) Serán almacenados en un local apartado de la cocina de preparación.
- B) Deberán ser identificados todos los envases con sus etiquetas correspondientes y se podrán leer para aclarar las dosis y pautas a seguir en su uso.
- C) No se trasvasaran los productos de limpieza a otros contenedores que puedan producir error por parte del usuario, se quedaran en su envase original.
- D) Deberán permanecer debajo de las pilas y/o fregaderos.

**97.- NO es un riesgo habitual derivado de los trabajos de cocina:**

- A) Los golpes.
- B) Las quemaduras.
- C) Los cortes.
- D) Las caídas en altura

**98.- Para una correcta manipulación de carga se debe:**

- A) Realizar un levantamiento rápido.
- B) Evitar giros.
- C) Llevar la carga separada del cuerpo.
- D) Realizar levantamientos no espaciados.

**99.- La instalación que se destine al depósito de residuos en la superficie o bajo tierra, se denomina:**

- A) Suelo contaminado.
- B) Vertedero.
- C) Instalación tóxica.
- D) Ninguna es correcta.

**100.- En relación a los desperdicios de productos alimenticios, señale la INCORRECTA:**

- A) Se retirarán con la mayor rapidez posible para evitar su acumulación.
- B) Los depósitos que los contienen se mantendrán limpios y libres de animales y organismos nocivos.
- C) Se depositarán en contenedores con cierre.
- D) Se depositarán en bolsas rojas.

**101.- Una correcta política en la gestión de residuos comprende:**

- A) Reciclado, valoración, almacén y tratamiento.
- B) Recogida selectiva, reutilización, reciclado.
- C) Prevención, reutilización, tratamiento, reciclado, valoración recogida selectiva.
- D) Ninguna es correcta.

**102.- ¿Cómo se clasifican los residuos generados en la cocina de un hospital?:**

- A) Citotóxicos y biosanitarios.
- B) Urbanos.
- C) Sanitarios urbanos.
- D) Sanitarios asimilables a urbanos.



**103.- ¿Cuál de estas prácticas de higiene es correcta?:**

- A) No se evita toser, estornudar encima de los alimentos
- B) Se puede fumar mientras se preparan los alimentos
- C) El lavado de manos se hará con agua caliente, abundante jabón y cepillado de uñas
- D) No se lavaran las manos después de tocar alimentos crudos

**104.- ¿Cómo se denomina el lugar donde se efectúa la limpieza de todo el menaje de cocina (marmitas, cazuelas, rustideras etc.):**

- A) Plonge
- B) Lavavajillas
- C) Lavabos
- D) Lavadora

**105.- ¿Qué es el hipoclorito sódico?**

- A) Un detergente que actúa en la retirada de residuos.
- B) Un detergente que obtiene mayor eficacia con agua templada.
- C) Un desinfectante químico.
- D) Un desinfectante que su eficacia es mayor con la luz solar.

**106.- Definición de desinfección:**

- A) Operación que se realiza aplicando las técnicas básicas de limpieza
- B) Operación mediante la cual se destruyen los microorganismos, excepto las formas de resistencia, de los fluidos, objetos y superficies o se evita su desarrollo
- C) Operación mediante la que se elimina la suciedad, de una superficie o de un objeto, sin causarle daño
- D) Operación que se desarrolla cuando finaliza un proceso para dejar de nuevo operativo un área determinada

**107.- Al comenzar la jornada de trabajo en cocina debo, señale lo "INCORRECTO":**

- A) Quitarme todos los objetos personales (sortijas, reloj, pulseras, etc.)
- B) Ponerme ropa exclusiva del trabajo.
- C) Ponerme el gorro con todo el pelo metido dentro incluso el flequillo.
- D) Ponerme calzado de calle

**108.- ¿Dónde se tienen que guardar los productos de limpieza?**

- A) En almacén independiente o armario cerrado.
- B) En el almacén con los alimentos.
- C) En la fregadera.
- D) Al lado de los fogones y mesas para tenerlos siempre a mano.

**109.- ¿Por qué es importante sustituir los vasos, platos, fuentes, etc., que aparezcan rotos o desconchados?, señale lo INCORRECTO**

- A) No es necesario porque toda la vajilla siempre es desechable, según normativa.
- B) Porque el desconchado puede retener suciedad.
- C) Porque el manipulador puede lesionarse en el manejo de estos utensilios.
- D) Porque se evitan riesgos a los pacientes.

**110.- Señala la afirmación correcta:**

- A) Los productos de limpieza se pueden almacenar junto a los alimentos
  - B) Podrán entrar animales de compañía en la cocina, siempre que estén limpios
  - C) El secado de manos se hará con toallas de felpa
  - D) La maquinaria se debe limpiar cada vez que se utilice
-

---

**ESTA PÁGINA ESTÁ EN BLANCO INTENCIONADAMENTE**

