

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 1 de diciembre de 2022 (B.O.A. número 246, de 22 de diciembre de 2022)

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.
- El tiempo de realización de este ejercicio es de: **90 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 art. 1.2 de la CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA, ¿en quién reside la soberanía nacional?

- A) En el Rey de España.
- B) En el Presidente de Gobierno.
- C) En el Presidente de las Cortes.
- D) En el pueblo español.

2.- Según el art. 11.2 de la CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA, ¿en qué casos puede perder un español de origen la nacionalidad española?

- A) En ningún caso.
- B) En caso de cometer delitos de espionaje que afecten a la seguridad nacional.
- C) Por comisión de delitos que afecten a la seguridad y salubridad pública.
- D) Por la comisión de tres o más asesinatos y así lo dicte un juez.

3.- Según el art. 28.2 de la CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA, la ley que regule la libertad sindical, deberá tener rango de:

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

4.- Señale la respuesta INCORRECTA. Dentro de las funciones de las Cortes de Aragón son:

- A) La elección, de entre sus miembros, del Presidente de Aragón.
- B) La aprobación del programa del Gobierno de Aragón.
- C) El ejercicio de la iniciativa de reforma de la Constitución.
- D) El ejercicio de la potestad tributaria, sin la autorización de concesión de crédito.

5.- Señale la respuesta INCORRECTA. Son funciones encomendadas al Justicia de Aragón:

- A) La protección y defensa de los derechos individuales y colectivos reconocidos en este Estatuto de Autonomía de Aragón.
- B) La vertebración del territorio aragonés.
- C) La tutela del ordenamiento jurídico aragonés, velando por su defensa y aplicación.
- D) La defensa de este Estatuto.

6.- Señale la respuesta CORRECTA. Corresponde a la Comisión Mixta de Asuntos Económicos-Financieros Estado-Comunidad Autónoma de Aragón:

- A) Estudiar las inversiones que la Comunidad Autónoma de Aragón realiza en los Ayuntamientos.
- B) Acordar la valoración de los traspasos de servicios del Estado a la Comunidad Autónoma de Aragón y la repercusión-cesiones a las Comunidades Autónomas limítrofes.
- C) Establecer los mecanismos de colaboración entre la Administración tributaria de Aragón y la Administración tributaria de la Comunidad Europea.
- D) Negociar el porcentaje de participación de Aragón en los fondos estructurales europeos.

7.- El Justicia de Aragón rendirá cuentas de su gestión:

- A) Ante el Presidente y los demás miembros del Gobierno de Aragón.
- B) Ante el Tribunal Superior de Justicia de Aragón.
- C) Ante el Consejo de Justicia de Aragón.
- D) Ante las Cortes de Aragón.

8.- Según el art. 1.2 del Estatuto de Autonomía de Aragón, los poderes de la Comunidad Autónoma de Aragón emanan:

- A) Del Presidente de la Comunidad Autónoma.
- B) Del Presidente de las Cortes de Aragón.
- C) Del pueblo aragonés y de la Constitución Española.
- D) Del Justicia de Aragón.

9.- Según el artículo 3.4 del Estatuto de Autonomía de Aragón, se considera el día de Aragón el:

- A) 12 de octubre.
- B) 29 de enero.
- C) 23 de abril.
- D) 15 de agosto.

10.- Según el artículo 36 del Estatuto de Autonomía de Aragón, el número de Diputados y Diputadas de las Cortes de Aragón NUNCA podría ser:

- A) 70 diputados y diputadas.
- B) 78 diputados y diputadas.
- C) 62 diputados y diputadas.
- D) 68 diputados y diputadas.

11.- Según el artículo 77.1 del Estatuto de Autonomía de Aragón, "la gestión de la asistencia sanitaria de la Seguridad Social" es una competencia de la Comunidad Autónoma de Aragón. Señale el tipo de competencia:

- A) Ejecutiva.
- B) Comparativa.
- C) Exclusiva.
- D) Descriptiva.

12.- Señale la respuesta CORRECTA. La comarca de menor superficie de la Comunidad Autónoma de Aragón es:

- A) Comarca Ribagorza.
- B) Comarca Ribera Alta del Ebro.
- C) Comarca del Bajo Martín.
- D) Comarca de las Cinco Villas.

13.- Señale la respuesta INCORRECTA. Las causas de la despoblación aragonesa son:

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

14.- La localidad aragonesa de Cella, pertenece a:

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

15.- Según el art.14 Ley General de Sanidad, la facultad de elección de médico en Atención Primaria, se podrá elegir en el conjunto de la ciudad en los núcleos de población de más de:

- A) 250.000 habitantes.
- B) 150.000 habitantes.
- C) 50.000 habitantes.
- D) 500.000 habitantes.

16.- Sobre el derecho a la información al paciente de la Ley de Salud de Aragón (artículo 8 y siguientes), es FALSO que:

- A) Se reconoce el derecho de la persona a no ser informada.
- B) Como regla general, será de forma verbal.
- C) El médico responsable no está obligado a firmar el documento de alta del paciente.
- D) La historia clínica es el documento soporte de toda la información relativa al paciente.

17.- Según el art. 23 de la Ley de Salud de Aragón, al conjunto de recursos, medios organizativos y actuaciones de las Administraciones sanitarias de la Comunidad Autónoma de Aragón, se denomina:

- A) Servicio Aragonés de Salud.
- B) Sistema de Salud de Aragón.
- C) Zona básica de Salud.
- D) Área de Salud.

18.- Según el art. 33 de la Ley de Salud de Aragón, el órgano colegiado de participación ciudadana en la formulación de la política sanitaria y en el control de su ejecución y asesora e informa al Departamento responsable de Salud, se denomina:

- A) Consejo de Salud de Aragón.
- B) Asesoría de Salud y Bienestar de Aragón.
- C) Comisión de expertos del SALUD.
- D) Ninguno de los anteriores.

19.- Según el art. 51 de la Ley de Salud de Aragón, el acceso ordinario de la población al proceso asistencial y presta atención integral a la salud, se denomina:

- A) Centro de Salud.
- B) Atención primaria.
- C) Atención especializada.
- D) Área de Salud.

20.- Según el art. 59 de la Ley de Salud de Aragón, a quién le corresponde aprobar el proyecto de presupuesto del Servicio Aragonés de Salud:

- A) Al Gobierno de España.
- B) Al Justicia de Aragón.
- C) A la Comisión presupuestaria del Servicio Aragonés de Salud.
- D) Al Gobierno de Aragón.

21.- El órgano de participación de la población de la zona de salud es:

- A) El Centro de Salud de referencia.
- B) El Hospital de referencia.
- C) El Consejo de Salud de Zona.
- D) El Equipo de Atención Primaria.

22.- ¿Cómo se deben mantener los productos de limpieza?:

- A) Cada envase conservará su etiqueta para conocer en todo momento la naturaleza de su contenido.
- B) Se traspasarán a una botella de cristal más segura.
- C) Se mezclará con otro producto para aumentar su eficacia.
- D) No se cerrará fuertemente para poder abrirlo con facilidad.

23.- Según el art.1 del Decreto Legislativo 2/2004 que aprueba la Ley del Servicio Aragonés de Salud, el Servicio Aragonés de Salud es:

- A) Una Consejería.
- B) Un Departamento.
- C) Una Comisión ejecutiva.
- D) Un Organismo autónomo.

24.- Según el art.5 del Decreto Legislativo 2/2004 que aprueba la Ley del Servicio Aragonés de Salud, NO es principio de la organización y funcionamiento del SALUD:

- A) Descentralización y desconcentración en la gestión.
- B) Ordenación territorial de los servicios sanitarios en espacios y sitios de salud.
- C) Planificación integral en el aprovechamiento de los recursos.
- D) Priorización de los objetivos de prevención y promoción de la salud individual y comunitaria.

25.- Según el art. 13.3 del Decreto Legislativo 2/2004 que aprueba la Ley del Servicio Aragonés de Salud, quién nombra al Director Gerente del Servicio Aragonés de Salud:

- A) El Gobierno de Aragón.
- B) El Consejero del Departamento responsable en materia de Salud.
- C) Las Cortes de Aragón.
- D) El Gobierno de España.

26.- Según el art. 13.a.4. del Decreto 122/2020 que aprueba la estructura orgánica del Departamento de Sanidad y del Servicio Aragonés de Salud, la competencia de investigación de un brote de origen alimentario o ambiental, le corresponde a:

- A) Al Director General de Salud Pública.
- B) Al Servicio de Prevención y Promoción de la Salud.
- C) Al Servicio de Seguridad Alimentaria y Sanidad Ambiental.
- D) Al Laboratorio de Salud Pública.

27.- Según el art. del Decreto 168/2021 que aprueba el mapa sanitario de Aragón, NO corresponde al Área de Salud Alcañiz:

- A) Alcañiz.
- B) Alcorisa.
- C) Andorra.
- D) Tamarite de Litera.

28.- Señale la respuesta INCORRECTA. Dentro del Estatuto Marco del personal estatutario de los servicios de salud, son deberes del personal estatutario:

- A) Cumplir las normas relativas a la seguridad y salud en el trabajo.
- B) Cumplir con diligencia las instrucciones recibidas de sus superiores jerárquicos en relación con las funciones propias de su nombramiento.
- C) Cumplir con la formación continuada adecuada a la función desempeñada.
- D) El cumplir el régimen sobre incompatibilidades.

29.- Será considerada falta grave dentro del régimen disciplinario del personal estatutario de los servicios de salud:

- A) La incorrección con los superiores, compañeros, subordinados o usuarios.
- B) El descuido en el cumplimiento de las disposiciones expresas sobre seguridad y salud.
- C) El descuido o negligencia en el cumplimiento de sus funciones cuando no afecte a los servicios de salud, Administración o usuarios.
- D) El abuso de autoridad en el ejercicio de sus funciones.

30.- Señale la respuesta INCORRECTA. Son derechos individuales ejercidos colectivamente, de los empleados públicos:

- A) El ejercicio de la huelga, con la garantía del mantenimiento de los servicios esenciales de la comunidad.
- B) La negociación colectiva y a la participación en la determinación de las condiciones de trabajo.
- C) Al desempeño de las tareas correspondientes a su puesto de trabajo, con el cumplimiento de los horarios y jornada establecida.
- D) Al planteamiento de conflictos colectivos de trabajo, de acuerdo con la legislación aplicable en cada caso.

31.- Según el artículo 4.3. de la Ley 31/95, de Prevención de Riesgos Laborales, las enfermedades, patologías o lesiones sufridas con motivo u ocasión del trabajo, se denominan:

- A) Riesgos laborales.
- B) Prevención.
- C) Daños derivados del trabajo.
- D) Ninguno de los anteriores.

32.- Según el artículo 19.1 del Decreto 201/2018 que regula el Sistema de Prevención de Riesgos laborales del personal de la Administración de la Comunidad de Aragón, a la herramienta a través de la cual se integra la actividad preventiva de la empresa en su sistema de gestión y se establece su política de prevención de riesgos laborales, se denomina:

- A) Auditoría interna de evaluación de riesgos.
- B) Plan de Prevención de riesgos laborales.
- C) Plan de Salud.
- D) Análisis de la gestión de puntos críticos.

33.- Según el artículo 23 de la Ley 31/95, de Prevención de Riesgos Laborales, la responsabilidad de elaborar y conservar la documentación del Plan de prevención de riesgos laborales es de:

- A) El empresario.
- B) Los trabajadores.
- C) El Comité de Empresa.
- D) Ninguno de los anteriores.

34.- Entre las siguientes medidas para obtener una buena calidad en la alimentación de un hospital, ¿Qué NO debemos realizar?

- A) Trabajo coordinado entre dietistas y cocineros.
- B) Disponer de un menú único, derivado de un ahorro en costes.
- C) Considerar la interacción nutrición-fármacos.
- D) Menús óptimos para diferentes grupos de pacientes.

35.- El trabajo en equipo representa la forma de funcionamiento a la que aspiran todas las organizaciones modernas. Señala la característica INCORRECTA:

- A) Grupo y equipo son dos conceptos diferentes.
- B) Un equipo es un grupo de personas que se organiza para realizar una actividad con un objetivo preciso.
- C) Para que exista un equipo no es necesario que haya un conjunto de personas relacionadas entre sí.
- D) Todos los equipos son grupos de trabajo, pero no todos los grupos son equipos.

36.- Señale la respuesta correcta en relación a requisitos de temperatura de los productos alimenticios, según el RD 1021/2022:

- A) La carne picada se podrá mantener a temperatura interna inferior a 3°C.
- B) Una pera pelada se podrá mantener a temperatura inferior a 6°C durante 24 horas.
- C) Una manzana cortada se podrá mantener a temperatura inferior a 8°C durante 48 horas.
- D) Un melón cortado por la mitad se podrá mantener a temperatura comprendida entre 20-25°C durante un tiempo máximo de 3 horas tras la realización del corte.

37.- ¿Cuál de los siguientes alimentos NO contiene un alérgeno de declaración obligatoria?

- A) Bogavante.
- B) Merluza.
- C) Nueces de Macadamia.
- D) Trigo sarraceno.

38.- ¿Cuántos grupos de alérgenos de declaración obligatoria hay actualmente?

- A) 7.
- B) 14.
- C) 12.
- D) 15.

39.- De las siguientes recomendaciones sobre la manipulación de alimentos con gluten, señale cuál es INCORRECTA.

- A) Realizar limpieza exhaustiva con agua caliente y jabón desinfectante en superficies y utensilios.
- B) A la hora de utilizar microondas cubrir el plato del alimento sin gluten.
- C) El aceite de frituras a 175° Celsius destruye el gluten, por lo que no hay peligro de contaminación.
- D) Almacenar siempre los productos sin gluten encima de los que llevan, evita que caigan restos encima.

40.- Cuando el organismo no puede asimilar correctamente un alimento o uno de sus componentes, se denomina:

- A) Alergia.
- B) Anafilaxis.
- C) Choque anafiláctico.
- D) Intolerancia.

41.-Según el artículo 4 del RD 1021/2022, las comidas testigo estarán claramente identificadas y fechadas, y se conservarán debidamente protegidas:

- A) En refrigeración a temperatura inferior a 6°C durante 5 días.
- B) En congelación a temperatura inferior a -16°C durante 7 días.
- C) En refrigeración a temperatura inferior a 4°C durante 7 días.
- D) En refrigeración a temperatura inferior a 8°C durante 24 horas.

42.- La nutrición enteral en un enfermo se administra por vía:

- A) Subcutánea.
- B) Digestiva.
- C) Intravenosa.
- D) Rectal.

43.- ¿Cual NO es una figura de Calidad?

- A) D.O.P. Denominación de Origen Protegida.
- B) I.G.P. Indicación Geográfica Protegida.
- C) I.T.P. Indicación Tradicional Protegida.
- D) E.T.G. Especialidad Tradicional Garantizada.

44.- ¿En qué consiste la línea fría congelada?

- A) Consiste en la elaboración de los alimentos con poca antelación, y su conservación en frío a -8°C hasta el momento de su consumo.
- B) Consiste en la elaboración de los alimentos con antelación, y su conservación en frío a -18°C hasta el momento de su consumo.
- C) Consiste en una elaboración a baja temperatura durante un tiempo breve.
- D) Consiste en una elaboración a baja temperatura durante un tiempo prolongado.

45.- ¿Para qué se utiliza un Perol?

- A) Para conservar marisco.
- B) Vasija de metal para batir bizcochos, merengues, almíbares, etc.
- C) Es como una sartén profunda con dos asas, que se usa para la gran fritura.
- D) Es un utensilio muy apropiado para escurrir alimentos.

46.- Un autoclave de cocción se utilizará para:

- A) Para la cocción rápida y la esterilización de alimentos.
- B) Para la cocción lenta y regular de alimentos.
- C) Para la cocción de alimentos a través de calor seco.
- D) Para la cocción de alimentos en frío.

47.- Cualquier unidad de cocina hospitalaria debe tener las siguientes características generales:

- A) Superficies recubiertas de materiales inocuos, resistentes, lisos, porosos y sus suelos podrán ser antideslizantes.
- B) Superficies recubiertas de materiales inocuos, resistentes, lisos y no porosos, sus suelos serán antideslizantes.
- C) Las tuberías y conductos de aire estarán siempre a la vista, para evitar la acumulación de suciedad.
- D) Las uniones entre parámetros serán siempre rectas para facilitar su limpieza.

48.- ¿Qué diferencia una marmita de un rondón?

- A) La altura.
- B) El material.
- C) La utilidad.
- D) Es lo mismo.

49.- De las funciones habituales que desarrolla un pinche, SEÑALE LA INCORRECTA:

- A) Preparado de útiles y equipos de cocina.
- B) Limpieza de utensilios y maquinaria utilizada en la preparación de alimentos.
- C) Preparado de hortalizas y verduras en crudo.
- D) Elaboración de salsas básicas.

50.- ¿Qué son las partidas de una cocina?

- A) Sistemas de limpieza.
- B) Equipos específicos para tareas de pastelería.
- C) Grupos de empleados que elaboran distintas tareas.
- D) Secciones de cocina donde se realizan distintas tareas.

51.- ¿Qué partida se encarga de la limpieza y fraccionamiento de aves y pescados?

- A) Partida de cuarto frío.
- B) Partida de salsero.
- C) Partida de elaboraciones.
- D) Partida de entremetier.

52.- Una hortaliza cortada en dados muy pequeños, se denomina:

- A) Mirepoixe.
- B) Nuez.
- C) Juliana.
- D) Brunoisse.

53.- ¿Cómo se llama al corte de pescado sin espina, con o sin piel y de 150 a 175gr?

- A) Rodaja.
- B) Trancha.
- C) Suprema.
- D) Medallón.

54.- Poner un género al fuego en agua fría y llevarlo al punto de ebullición, para quitarle impurezas o acidez, se denomina:

- A) Cocer a baja temperatura.
- B) Blanquear.
- C) Cocer a fuego lento.
- D) Clarificar.

55.- ¿Cuáles son los ingredientes principales del Recao de Binéfar?:

- A) Judía seca, patata y arroz.
- B) Judía seca, garbanzos y arroz.
- C) Garbanzos, patata y tocino.
- D) Garbanzos, patata y longaniza.

56.- ¿Cómo se conoce a un Bollo de masa de pan con manteca, pimiento rojo y sardinas saladas o lonchas de jamón?:

- A) Preñao del Bajo Aragón.
- B) Torta de Balsa.
- C) Coca de Huesca.
- D) Regañao de Teruel.

57.- ¿Cómo se conoce dorar un género a fuego vivo, con grasa, que resultará totalmente cocinado?

- A) Risolar.
- B) Flamear.
- C) Pochar.
- D) Rehogar.

58.- De las siguientes características de las zonas limpias o de manipulación, señala la INCORRECTA.

- A) Los suelos se construirán de materiales impermeables, lavables y antideslizantes.
- B) Las ventanas deberán construirse de manera que se evite la acumulación de suciedad, provistas de rejillas a prueba de insectos y serán de aluminio, madera o PVC.
- C) Los techos deberán construirse de manera que se impida la acumulación de suciedad y reduzca la condensación y formación de mohos.
- D) Las paredes se construirán de color claro, materiales impermeables, no absorbentes y lavables.

59.- El entrecot se obtiene de:

- A) El solomillo.
- B) La contra.
- C) La cadera.
- D) El lomo.

60.- Si deseara pelar unos tomates con mayor facilidad previamente procedería a:

- A) Hervirlos.
- B) Escaldarlos.
- C) Cocerlos.
- D) Escalfarlos.

61.- El lavado del pescado deberá realizarse:

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

62.- ¿Cuál de los siguientes productos NO es un embutido?

- A) Salchichón.
- B) Butifarra.
- C) Panceta.
- D) Chorizo.

63.- Según el Código Alimentario Español, ¿qué tipo de hortaliza son los guisantes?

- A) Bulbos.
- B) Frutos.
- C) Legumbres verdes.
- D) Raíces.

64.- ¿Cuál de las siguientes especies de marisco es un crustáceo?

- A) Cigala.
- B) Almeja.
- C) Mejillón.
- D) Vieira.

65.- Los pescados desecados son sometidos a la acción del aire seco o de cualquier procedimiento autorizado para reducir su contenido en agua. Su riqueza en agua NO será superior al:

- A) 25 por ciento.
- B) 30 por ciento.
- C) 15 por ciento.
- D) 19 por ciento.

66.- Con respecto a la Dieta Ovolactovegetariana, es CORRECTO que:

- A) Excluye todos los alimentos de origen animal.
- B) Excluye algunos alimentos de origen animal como la carne, el pescado y sus derivados.
- C) Sólo incluye alimentos vegetales.
- D) Sólo incluye los alimentos derivados del huevo.

67.- ¿Qué dieta tiene como objetivo mejorar el estado nutricional de pacientes con desnutrición y/o grandes quemados?

- A) Dieta Basal.
- B) Dieta Hiperproteica.
- C) Dieta Hipocalórica.
- D) Dieta Astringente.

68.- Un alimento, al que se haya adicionado o sustraído cualquier sustancia para variar su composición, peso o volumen, con fines fraudulentos o para encubrir o corregir cualquier defecto debido a ser de inferior calidad o a tener ésta alterada, se denomina:

- A) Alimento nocivo.
- B) Alimento falsificado.
- C) Alimento adulterado.
- D) Ninguna de las anteriores.

69.- El amonio cuaternario es un compuesto desinfectante que al disolverse en agua tiene propiedades tensioactivas. Indica cuál NO es una de sus ventajas:

- A) Amplio espectro bactericida.
- B) Efectividad en presencia de materia orgánica.
- C) Conservación de la eficacia desinfectante.
- D) Alta corrosividad.

70.- La temperatura de almacenamiento, conservación, transporte, venta y servicio de las comidas preparadas conservadas a temperatura regulada, serán las siguientes:

- A) Comidas calientes: $< 50^{\circ}\text{C}$.
- B) Comidas refrigeradas con un periodo de duración inferior a 24 horas: $\leq 8^{\circ}\text{C}$.
- C) Comidas congeladas: $\leq -10^{\circ}\text{C}$.
- D) Comidas refrigeradas con un periodo de duración inferior a 48 horas: $\leq 10^{\circ}\text{C}$.

71.- ¿Qué productos precisan ser conservados en frío una vez envasados para evitar el crecimiento de gérmenes que no se han podido eliminar?

- A) Productos Esterilizados.
- B) Productos en salazón.
- C) Productos Pasteurizados.
- D) Productos Uperizados.

72.- ¿Qué método de conservación consiste en la reducción del pH del alimento añadiendo sustancias como el vinagre, impidiendo así el desarrollo de microorganismos?

- A) Curado.
- B) Ahumado.
- C) Salazón.
- D) Acidificación.

73.- La salsa "bechamel" es una salsa:

- A) Básica.
- B) Derivada.
- C) Compuesta.
- D) Mixta.

74.- Al proceso de sumergir un alimento en agua hirviendo durante un corto periodo de tiempo se denomina:

- A) Escaldado.
- B) Escalfado.
- C) Estofado.
- D) Fritura.

75.- Se entiende por alimentos ultracongelados aquellos en los que la temperatura del producto en todas sus partes se mantiene sin interrupción a temperaturas iguales o inferiores a:

- A) -5° C.
- B) -18° C.
- C) -11° C.
- D) -14° C.

76.- ¿Qué es la "liofilización" como método de conservación de alimentos?:

- A) Es una desecación en la que se produce el paso de líquido a gas sin pasar por sólido.
- B) Es una desecación en la que se produce el paso de sólido a gas sin pasar por líquido.
- C) Es una desecación en la que se produce el paso de gas a sólido sin pasar por líquido.
- D) Es una desecación en la que se produce el paso de sólido a líquido.

77.- ¿Se pueden recongelar las comidas preparadas descongeladas y las materias primas destinadas a elaborar estas comidas?:

- A) No, ninguna de las dos.
- B) Sí, si lo hacemos rápidamente.
- C) Sí, si nos ha sobrado mucho.
- D) No las comidas preparadas y sí las materias primas destinadas a elaborar estas comidas.

78.- Garantizamos la ausencia de *anisakis* en los productos de pesca para consumir en crudo o prácticamente en crudo:

- A) Congelando a una temperatura igual o inferior a -10° C en la totalidad del producto durante un período de al menos 24 horas.
- B) Congelando a una temperatura igual o inferior a -20° C en la totalidad del producto durante un período de al menos 24 horas.
- C) Congelando a una temperatura igual o inferior a -20° C en la totalidad del producto durante un período de al menos 12 horas.
- D) Congelando a una temperatura igual o inferior a -10° C en la totalidad del producto durante un período de al menos 48 horas.

79.- La responsabilidad directa de formar a los manipuladores de alimentos recae en:

- A) La empresa.
- B) La autoridad sanitaria competente.
- C) El Área de Sanidad de cada Comunidad Autónoma.
- D) Serán los propios trabajadores los que deberán encargarse de su formación.

80.- ¿A qué corresponden las siglas APPCC?:

- A) Análisis de peligros y puntos de caminos críticos.
- B) Análisis de peligros y pasos de control críticos.
- C) Análisis de peligros y puntos de control cotidianos.
- D) Análisis de peligros y puntos de control críticos.

81.- Entendemos por productos primarios:

- A) Los derivados ya elaborados de la agricultura y la ganadería.
- B) Los productos de la tierra, la ganadería, la caza y la pesca.
- C) Los derivados ya elaborados de la ganadería, incluida caza y pesca.
- D) Sólo los que se obtienen de la tierra.

82.- Las paredes, techos y suelos de las salas y locales (incluidos los espacios de transporte) de almacenamiento, manipulación, elaboración, preparación y venta de productos alimentarios, serán:

- A) Rugosos, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.
- B) Lisos, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.
- C) Lisos, permeables y de fácil limpieza y desinfección.
- D) De fácil desinfección aunque sean de difícil limpieza.

83.- ¿Qué requisitos deben cumplir los lavabos de las zonas de manipulación, elaboración y envasado de comidas preparadas?

- A) Estarán provistos de material de limpieza y secado higiénico de las manos, así como lavamanos de accionamiento manual.
- B) Estarán provistos de agua fría y caliente, material de limpieza y secado higiénico de las manos, así como lavamanos de accionamiento manual.
- C) Estarán provistos de agua fría y caliente, material de limpieza y secado higiénico de las manos, así como lavamanos de accionamiento no manual.
- D) No puede haber lavabos en las zonas de manipulación y elaboración de comidas preparadas.

84.- Según el Reglamento sobre condiciones sanitarias en los establecimientos y actividades de comidas preparadas del Gobierno de Aragón, ¿en qué tipo y grupo están las cocinas de centros hospitalarios?

- A) Tipo 2, grupo A.
- B) Tipo 1, grupo C.
- C) Tipo 2, grupo E.
- D) Tipo 1, grupo A.

85.- Sobre características de almacenamiento a temperatura ambiente. Señale la respuesta INCORRECTA:

- A) Los productos podrán estar pegados a las paredes, pero a más de 20cm. del suelo, para facilitar su limpieza y el control de plagas.
- B) Inspección semanal de existencias: olor, color, aspecto general, abombamiento de latas, fechas de caducidad.
- C) Almacenamiento de forma clasificada, rotulación de cajas (contenido y fecha de caducidad).
- D) Los alimentos secos (harina, arroz, azúcar) deben guardarse en envases que sean de material lavable y provisto de tapa.

86.- El sistema de APPCC está basado en:

- A) Dos principios.
- B) Tres principios.
- C) Seis principios.
- D) Siete principios.

87.- ¿Qué es la transmisión o contaminación cruzada indirecta?

- A) Los manipuladores pueden contaminar los alimentos a través de las manos después de haber manipulado alimentos crudos, basuras y objetos ajenos a la actividad de cocina, o por haberse lavado las manos con trapos o toallas de tela, o a través de la ropa de trabajo si no está limpia.
- B) Los manipuladores pueden transferir a los alimentos ciertos microorganismos de los que pueden ser portadores, a través de las secreciones de la boca y la nariz, piel y heridas.
- C) Los manipuladores nunca pueden contaminar los alimentos a través de las manos después de haber manipulado alimentos cocidos, basuras y objetos ajenos a la actividad de cocina, o por haberse lavado las manos con trapos o toallas de tela, o a través de la ropa de trabajo si no está limpia.
- D) Los manipuladores pueden transferir a los alimentos ciertos microorganismos de los que pueden ser portadores, a través de las secreciones de la boca y la nariz, piel y heridas, o a través de las manos si se lavan adecuadamente después de haber hecho uso del WC.

88.- ¿Cómo se denominan las sustancias tóxicas producidas por microorganismos en los alimentos?

- A) Proteínas.
- B) Microbicidas.
- C) Toxinas.
- D) Intoxicaciones.

89.- Según el RD 1021/2022, ¿Qué producto se podría conservar a temperatura interna de 5° Celsius, garantizando seguridad alimentaria?

- A) Carne picada.
- B) Carne de cerdo.
- C) Preparado de carne.
- D) Merluza.

90.- ¿Por qué sobre un limón no crecen muchos microorganismos?

- A) Por su grado de acidez.
- B) Por su escaso contenido en agua.
- C) Por su falta de nutrientes.
- D) Por su temperatura de conservación.

91.- ¿De dónde proceden las micotoxinas?

- A) De alimentos.
- B) De hongos.
- C) Del agua.
- D) De los monos.

92.- ¿En qué consiste la vigilancia epidemiológica?

- A) En hacer control de calidad.
- B) En un plan de prevención de riesgos alimentarios.
- C) En realizar estudios de los brotes para determinar la causa y proponer medidas.
- D) Es una red de control del comercio de productos alimentarios.

93.- ¿Qué representa el plato testigo?

- A) Las diferentes comidas preparadas, servidas y consumidas diariamente.
- B) La muestra de uno de los platos servidos en un menú y elegidos al azar.
- C) Una muestra de comida contaminada.
- D) Una muestra de comida en condiciones higiénicas no adecuadas.

94.- Según la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, los equipos de protección individual en cocina están destinados:

- A) Al uso personal.
- B) A la comunidad.
- C) Al paciente.
- D) A toda persona que lo demande.

95.- Las comidas preparadas destinadas a ser refrigeradas se someterán al siguiente tratamiento:

- A) La temperatura en el centro del producto deberá disminuir de 58 °C a 8 °C en menos de tres horas
- B) La temperatura en el centro del producto deberá disminuir de 60 °C a 10 °C en menos de dos horas.
- C) La temperatura en el centro del producto deberá disminuir de 65°C a 10°C en más de cuatro horas.
- D) La temperatura en el centro del producto deberá disminuir de 63°C a 8°C en menos de cuatro horas.

96.- Los equipos filtrantes de partículas se utilizan para la protección de:

- A) Los ojos y la cara.
- B) Las vías respiratorias.
- C) La piel.
- D) Manos y brazos.

97.- Los extintores de incendio portátiles:

- A) Están concebidos para que puedan ser llevados y utilizados a mano teniendo condiciones de funcionamiento una masa igual o inferior a 15 kilos.
- B) Están concebidos para que puedan ser llevados y utilizados a mano teniendo en condiciones de funcionamiento una masa igual o inferior a 20 kilos.
- C) Están concebidos para que puedan ser llevados y utilizados a mano teniendo en condiciones de funcionamiento una masa igual o inferior a 25 kilos.
- D) Están concebidos para que puedan ser llevados y utilizados a mano teniendo en condiciones de funcionamiento una masa igual o inferior a 30 kilos.

98.- Ineludiblemente, toda persona que pueda verse involucrada en una emergencia:

- A) Debe de ser avisada con antelación de qué debe hacer y cómo debe hacerlo.
- B) La realización de simulacros periódicos no mejora en nada la preparación de los intervinientes en una posible emergencia.
- C) Es la única responsable de su propia información y formación sobre las emergencias.
- D) Debe saber y poder manejar todos los equipos de extinción existentes en el mercado.

99.- El aviso o señal por la que se informa a las personas para que sigan instrucciones específicas ante una situación de emergencia se denomina:

- A) Alarma.
- B) Alerta.
- C) Actividad.
- D) Autoprotección.

100.- En los sistemas manuales de alarma de incendios los pulsadores de alarma se situarán:

- A) De modo que la distancia máxima a recorrer, desde cualquier punto hasta alcanzar un pulsador, no supere los 50 metros.
- B) De modo que la distancia máxima a recorrer, desde cualquier punto hasta alcanzar un pulsador, no supere los 25 metros.
- C) De modo que la distancia máxima a recorrer, desde cualquier punto hasta alcanzar un pulsador, no supere los 100 metros.
- D) De modo que la distancia máxima a recorrer, desde cualquier punto hasta alcanzar un pulsador, no supere los 75 metros.

101.- Para el accionamiento del extintor se comienza por:

- A) Quitar el pasador de seguridad tirando de su anilla.
- B) Apretando la palanca hacia la maneta fija.
- C) Empuñando la boquilla de la manguera.
- D) Dirigiendo el chorro hacia la parte más alta de las llamas.

102.- El responsable de la elaboración, implantación, mantenimiento y revisión de los planes de autoprotección es:

- A) El Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo.
- B) El técnico superior en prevención de riesgos laborales.
- C) El titular de la actividad.
- D) La Autoridad Laboral competente en la seguridad y salud.

103.- ¿Cuál es el objetivo del Plan de limpieza y desinfección?

- A) Asegurar el estado de limpieza y desinfección de locales, equipos y útiles de la empresa alimentaria que previenen cualquier posibilidad de contaminación.
- B) Asegurar el estado higiénico de los alimentos durante su manipulación y almacenamiento.
- C) Controlar el gasto en productos de limpieza para optimizar los recursos.
- D) Valorar la competencia de mercado en el sector.

104.- Antes de que las aguas residuales lleguen a los ríos es necesario someterlas a un proceso de depuración que consta de varias fases:

- A) Sedimentación y tratamiento biológico.
- B) Tratamiento biológico y eliminación de gruesos.
- C) Eliminación de gruesos, sedimentación y tratamiento biológico.
- D) Eliminación de acidez, sedimentación y tratamiento biológico.

105.- La degradación térmica de los residuos en ausencia de oxígeno se denomina:

- A) Calcín.
- B) Pirólisis.
- C) Gasificación.
- D) Incineración.

106.- Según el círculo de Sinner, para realizar eficazmente la limpieza de superficies, hay que llegar a un equilibrio entre varios factores:

- A) Acción química, tiempo, acción mecánica y temperatura.
- B) Acción química, tiempo, acción mecánica y resistencia.
- C) Acción mecánica, acción química, tiempo y asepsia.
- D) Acción mecánica, acción manual, tiempo y temperatura.

107.- El conjunto de acciones emprendidas con el fin de eliminar los microorganismos patógenos presentes en un medio o inhibir su proliferación, se denomina:

- A) Asepsia.
- B) Antisepsia.
- C) Lavado.
- D) Prelavado.

108.- Qué es la trazabilidad:

- A) Seguimiento del rastro del alimento a lo largo de todo el proceso al que es sometido.
- B) Recopilación de las prácticas de manipulación y elaboración que se lleva a cabo en el establecimiento.
- C) Conjunto de medidas dirigidas a asegurar las condiciones higiénicas de la manipulación.
- D) Método de limpieza y desinfección, procedimiento y equipos.

109.- El amonio cuaternario es un compuesto desinfectante que al disolverse en agua tiene propiedades tensioactivas. Indica cuál NO es una de sus ventajas:

- A) Amplio espectro bactericida.
- B) Efectividad en presencia de materia orgánica.
- C) Conservación de la eficacia desinfectante.
- D) Alta corrosividad.

110.- En la estructura sanitaria del Sistema de Salud, del Servicio Aragonés de Salud, en el ámbito de sus competencias, podrá realizar conciertos para la prestación de servicios sanitarios con medios ajenos, con establecimientos sanitarios homologados por la Administración sanitaria de la Comunidad Autónoma, con una duración:

- A) Temporal no superior a un año.
- B) Temporal no superior a dos años.
- C) Temporal no superior a cuatro años, si bien puede ser ampliado hasta los diez años.
- D) Indefinido, con la aprobación del Gerente del Sector correspondiente.

