

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 10 de enero de 2025 y 29 de julio (B.O.A. nº 17 y 153, de 27 de enero de 2025 y de 11 de agosto de 2025)

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, ambas incluidas.
- **El tiempo de realización de este ejercicio es de 1 HORA y 30 MINUTOS para ambos turnos.**
- 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 OMISIÓN PODRÁ SER MOTIVO DE EXPULSIÓN.

ABRIR SOLAMENTE A LA INDICACIÓN DEL TRIBUNAL



1.- ¿Qué recurso cabe contra los actos firmes en vía administrativa?:

- A) Recurso de reposición.
- B) Recurso de alzada.
- C) Recurso extraordinario de revisión.
- D) No cabe ningún otro recurso.

2.- Según el artículo 4 de la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales, ¿qué se entiende por "riesgo laboral grave e inminente"?:

- A) La posibilidad de que un trabajador sufra un determinado daño derivado del trabajo.
- B) Aquel que resulte probable racionalmente que se materialice en un futuro inmediato y pueda suponer un daño grave para la salud de los trabajadores.
- C) Las enfermedades o patologías que puedan surgir como consecuencia del trabajo a largo plazo.
- D) Cualquier situación en la que un trabajador pueda sufrir un daño leve derivado del trabajo.

3.- ¿Quién nombra al Director Gerente del Servicio Aragonés de Salud?:

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

4.- ¿A quién corresponde la gestión de la Tesorería del Servicio Aragonés de Salud?:

- A) Dirección de Área de Recursos Humanos.
- B) Dirección de Área de Gestión Sanitaria e Inspección.
- C) Dirección de Área Económico Administrativa.
- D) Dirección de Área de Coordinación Asistencial.

5.- Según la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales, el conjunto de actividades o medidas adoptadas o previstas en todas las fases de la actividad de la empresa con el fin de evitar o disminuir los riesgos derivados del trabajo, se corresponde con:

- A) Prevención.
- B) Condición de trabajo.
- C) Equipo de trabajo.
- D) Ninguna es correcta.

6.- Los poderes públicos incorporarán en el desarrollo de su normativa:

- A) El impacto de género.
- B) La igualdad salarial.
- C) El derecho reproductivo.
- D) La feminización de la pobreza.

7.- ¿Qué tipo de organismo es el Servicio Aragonés de Salud?:

- A) Una sociedad mercantil.
- B) Un organismo autónomo.
- C) Una empresa pública.
- D) Una fundación pública.

8.- La superficie de Aragón en kilómetros cuadrados, es de:

- A) 47.720.
- B) 300.000.
- C) 505.988.
- D) 4.000.000.

9.- En relación con el Área de Salud, señale cuál de las siguientes afirmaciones es correcta:

- A) El Consejo de Salud de Área es un órgano de participación del Área de Salud.
- B) El Área de Salud no cuenta con ningún órgano de participación.
- C) El Gerente de Área es el órgano de participación del Área de Salud.
- D) El Consejo de Salud de Área es un órgano de gestión del Área de Salud.

10.- ¿Qué órgano sirve de instrumento de conocimiento sobre el fenómeno de la violencia contra las mujeres en Aragón?:

- A) El Instituto Aragonés de Servicios Sociales.
- B) El Observatorio Aragonés de la Violencia sobre la mujer.
- C) La Delegación del Gobierno.
- D) El Instituto Nacional de Estadística.

11.- ¿Cuál de los siguientes derechos es un derecho fundamental según la Constitución Española?:

- A) Derecho a la autodeterminación.
- B) Derecho a la vida.
- C) Derecho a la autodeterminación de los pueblos.
- D) Derecho a la objeción de conciencia.

12.- Según la ley 55/2003, de 16 de diciembre, del Estatuto Marco, las faltas graves prescribirán:

- A) A los tres años.
- B) A los dos años.
- C) Al año.
- D) A los 6 meses.

13.- Según la ley 55/2003, del Estatuto Marco, ¿qué tipo de personal es aquel que, una vez superado el correspondiente proceso selectivo, obtiene un nombramiento para el desempeño con carácter permanente de las funciones que de tal nombramiento se deriven?:

- A) Personal estatutario temporal.
- B) Personal estatutario fijo.
- C) Personal estatutario sustituto.
- D) Personal de promoción interna temporal.

14.- ¿Qué tipo de competencia tiene Aragón sobre las lenguas y modalidades lingüísticas propias?:

- A) Compartida.
- B) Exclusiva.
- C) Ejecutiva.
- D) Concurrente.

15.- Excepto que, por Ley o por el Derecho de la Unión Europea se fije otro distinto, cuando los plazos se señalen por días, se entiende que éstos son:

- A) Naturales.
- B) Hábiles.
- C) Hábiles incluyendo los sábados.
- D) Hábiles incluyendo los festivos.

16.- La cumbre con mayor altitud en Aragón es:

- A) Aneto.
- B) Moncayo.
- C) Peñarroya.
- D) Ninguna es correcta.

17.- ¿Cuál es el número mínimo de escaños por el que estará representada cada provincia en las Cortes de Aragón?:

- A) 10 escaños.
- B) 12 escaños.
- C) 14 escaños.
- D) 16 escaños.

18.- ¿Qué función tiene el Rey según la Constitución Española?:

- A) Dirigir la política internacional.
- B) Arbitrar y moderar el funcionamiento regular de las instituciones.
- C) Aprobar los presupuestos generales del Estado.
- D) Nombrar a los jueces del Tribunal Supremo.

19.- Conforme al artículo 35 de la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales, en las empresas hasta 30 trabajadores, ¿quién ejerce las funciones de Delegado de Prevención?:

- A) Un trabajador elegido por la Asamblea General.
- B) El Comité de Seguridad y Salud.
- C) El Delegado de Personal.
- D) El empresario o su representante.

20.- ¿Cuántas comarcas hay en Aragón?:

- A) 10.
- B) 26.
- C) 33.
- D) 85.

21.- ¿Qué tipo de carácter tienen los miembros del equipo de atención primaria en el ejercicio de sus funciones inspectoras y de control del cumplimiento de la normativa vigente en materia de salud pública?:

- A) Carácter de funcionario públicos.
- B) Carácter de agentes sanitarios.
- C) Carácter de autoridad sanitaria.
- D) Carácter de inspectores de salud.

22.- ¿Cuál de las siguientes comarcas NO existe en Aragón?:

- A) Alcalá de la Selva.
- B) Alto Gállego.
- C) Bajo Aragón.
- D) Campo de Cariñena.

23.- ¿De acuerdo con qué principios actúan las Administraciones Públicas?:

- A) Deslealtad institucional.
- B) Ineficacia.
- C) Descoordinación.
- D) Jerarquía.

24.- ¿Cuántas barras rojas horizontales tiene la bandera tradicional de Aragón?:

- A) Dos.
- B) Tres.
- C) Cuatro.
- D) Cinco.

25.- ¿En cuanto se reducirán los plazos establecidos en caso de tramitación de urgencia del procedimiento, salvo la presentación de solicitudes y recursos?:

- A) A la mitad.
- B) En un mes.
- C) En quince días.
- D) En veinte días.

26.- ¿Quién ostenta la jefatura del Estado según la Constitución Española?:

- A) El Presidente del Gobierno.
- B) El Rey.
- C) El Presidente del Congreso.
- D) El Tribunal Constitucional.

27.- Según el artículo 72 de la Ley 55/2003, de 16 de diciembre, del Estatuto Marco, el abandono del servicio, está catalogado como falta:

- A) Muy grave.
- B) Grave.
- C) Leve.
- D) No es falta.

28.- ¿Quién nombra al Presidente de Aragón?:

- A) El Rey.
- B) El Congreso de los Diputados.
- C) Las Cortes de Aragón.
- D) El Justicia de Aragón.

29.- ¿Cuál es el objeto de la Ley de igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres en Aragón?:

- A) Promover planes de igualdad.
- B) Hacer efectivo el derecho de igualdad de trato y de oportunidades entre mujeres y hombres.
- C) La transversalidad.
- D) La neutralidad.

30.- ¿Cuál de los siguientes principios rige la actuación del Poder Judicial?:

- A) Principio de oralidad.
- B) Principio de independencia.
- C) Principio de movilidad.
- D) Principio de oportunidad.

31.- ¿Quiénes son titulares del derecho a la protección de la salud según la Ley General de Sanidad?:

- A) Solo los ciudadanos españoles mayores de edad.
- B) Todos los ciudadanos españoles, exclusivamente.
- C) Todos los españoles y los ciudadanos extranjeros que tengan establecida su residencia en el territorio nacional.
- D) Solamente los trabajadores cotizantes, tanto españoles como extranjeros.

32.- ¿Cuál es el organismo autónomo adscrito al departamento del Gobierno de Aragón con competencia en materia de igualdad?:

- A) La Comisión interdepartamental para la Igualdad.
- B) Las Unidades de igualdad de género.
- C) El centro de Documentación.
- D) El Instituto Aragonés de la Mujer.

33.- Señale cuál de las siguientes afirmaciones es correcta:

- A) El derecho a la autonomía del paciente no se encuentra regulado en la legislación aragonesa.
- B) El consentimiento informado puede ser revocado en cualquier momento.
- C) El consentimiento informado debe realizarse verbalmente en los casos de intervenciones quirúrgicas.
- D) El consentimiento informado no forma parte de los derechos de los ciudadanos.

34.- ¿Cuáles son las estructuras fundamentales del sistema sanitario según la Ley General de Sanidad?:

- A) Los Distritos Sanitarios.
- B) Las Comarcas Sanitarias.
- C) Las Direcciones Provinciales de Sanidad.
- D) Las Áreas de Salud.

35.- Según lo dispuesto en el artículo 63 de la ley 55/2003, del Estatuto Marco, el personal estatutario que se encuentre en comisión de servicios, ¿en qué situación administrativa se mantendrá?:

- A) Excedencia voluntaria.
- B) Servicios especiales.
- C) Servicio activo.
- D) Suspensión de funciones.

36.- Según el artículo 15 de la Ley 31/1995, NO se incluye en los principios de la acción preventiva:

- A) Evitar los riesgos.
- B) Únicamente evaluar los riesgos que se puedan evitar.
- C) Sustituir lo peligroso por lo que entrañe poco o ningún peligro.
- D) Adoptar medidas que antepongan la protección colectiva a la individual.

37.- El manipulador de alimentos deberá:

- A) Cuidar su aseo personal.
- B) Llevar las uñas pintadas y recortadas.
- C) Llevar anillos, pulseras u otros elementos que se puedan caer.
- D) Llevar el pelo suelto.

38.- ¿Por qué debe limpiarse una superficie antes de desinfectarla?:

- A) Para secarla más rápido.
- B) Para gastar menos producto.
- C) Porque la suciedad impide la acción del desinfectante.
- D) Por razones estéticas.

39.- ¿Qué parásito está presente en el pescado y puede provocar una reacción alérgica?:

- A) Yersinia.
- B) Shigella.
- C) Ácido domoico.
- D) Anisakis.

40.- Respecto a los residuos sanitarios del Grupo II, señale la respuesta correcta:

- A) Presentan algún tipo de contaminación específica.
- B) Presentan algún tipo de riesgo de infección.
- C) Su recogida y gestión responde a un modelo idéntico al de los locales comerciales.
- D) Todas son correctas.

41.- En la preparación de una ensalada en una cocina hospitalaria, nos encontramos con una cáscara de pistacho. ¿Qué tipo de peligro es?:

- A) Biológico.
- B) Físico.
- C) Químico.
- D) Ninguna de las anteriores es correcta.

42.- ¿Qué residuos NO pueden ir a un vertedero para su eliminación?:

- A) Residuos municipales.
- B) Los residuos recogidos separadamente para la preparación para la reutilización y el reciclado.
- C) Residuos sanitarios del Grupo II.
- D) Residuos sanitarios asimilables a urbanos.

43.- ¿Qué método de cocción minimiza la pérdida de nutrientes?:

- A) En aceite.
- B) Al vapor.
- C) En agua.
- D) Ninguna de las anteriores.

44.- ¿Por qué no deben mezclarse detergentes ácidos con lejía?:

- A) Porque liberan gases tóxicos.
- B) Porque pierden eficacia.
- C) Porque se neutralizan entre sí.
- D) Porque generan espuma.

45.- ¿Cuál de las siguientes NO es una vía de contaminación cruzada?:

- A) Transferencia de bacterias de carne cruda a verduras por contacto.
- B) Uso del mismo paño húmedo para limpiar superficies sucias de alimentos crudos y superficies sucias de alimentos cocinados.
- C) Aerosoles generados al rociar agua sobre carnes crudas que alcanzan alimentos cocinados.
- D) Calentamiento del alimento a 74 °C durante al menos 15 segundos.

46.- ¿Cuál es la posición correcta de un extintor portátil en cocina?:

- A) Lejos de donde pueda iniciarse el incendio.
- B) En pared visible y accesible.
- C) Protegido en un armario.
- D) Debajo de las mesas de trabajo.

47.- ¿Qué práctica es INCORRECTA durante la limpieza?:

- A) Usar guantes.
- B) Leer la etiqueta del producto.
- C) Mezclar productos químicos.
- D) Usar mopas limpias.

48.- El corte de hortalizas, una vez limpias, en dados pequeños de unos 2-3 mm se denomina:

- A) Juliana.
- B) Panaché.
- C) Brunoise.
- D) Cerilla.

49.- ¿Qué se entiende por contaminación cruzada?:

- A) Limpieza inadecuada de equipos.
- B) Transferencia de microorganismos entre alimentos y superficies.
- C) Exceso de cloro en el agua.
- D) Uso de paños húmedos.

50.- ¿ Cual de las siguientes NO es función del servicio de medicina preventiva?:

- A) Vigilancia de la salud.
- B) Información y formación de los trabajadores.
- C) Control microbiológico de los alimentos.
- D) Control y supervisión económica del servicio de hostelería.

51.- ¿Qué se debe hacer ante una quemadura leve con agua caliente?:

- A) Aplicar hielo directo.
- B) Pinchar la ampolla.
- C) Lavar la zona con agua fría.
- D) Aplicar pomada grasa.

52.- De acuerdo a la Resolución de 20 de enero de 2023, de la Dirección General de Trabajo, por la que se registra y publica el VI Acuerdo Laboral para el sector de la Hostelería –ALEH VI– ¿En qué grupo profesional del área funcional cocina-economato se encuentra el cocinero/a y el ayudante/a de cocina?:

- A) Grupo profesional primero.
- B) Grupo profesional segundo.
- C) Grupo profesional tercero.
- D) Grupo profesional cuarto.

53.- El corte vertical del pescado que incluye piel, carne y espinas en peces planos se denomina:

- A) Trancha.
- B) Mariposa o libro.
- C) Suprema.
- D) Filete.

54.- La Organización Mundial de la Salud establece el concepto de dieta saludable como:

- A) Lleva a la malnutrición.
- B) No protege de la diabetes ni de cardiopatías.
- C) Es una base para la salud, el bienestar y el crecimiento óptimo.
- D) Se puede comer azúcar y sal sin medida.

55.- ¿Cuál es la actuación inicial ante un trabajador inconsciente que respira?:

- A) Poner en posición lateral de seguridad.
- B) Darle agua.
- C) Intentar levantarlo.
- D) Aplicar RCP inmediata.

56.- ¿Cuál de las siguientes condiciones NO favorece el crecimiento bacteriano?:

- A) Alta humedad.
- B) Temperatura templada.
- C) Bajo pH (ácido).
- D) Presencia de nutrientes.

57.- ¿Cuál de las siguientes opciones NO es necesaria para realizar un Manual de Dietas de un hospital?:

- A) Denominación de la dieta, nombre y código de la misma.
- B) Objetivo terapéutico.
- C) Personal que prepara la dieta terapéutica.
- D) Distribución de las tomas.

58.- ¿A quién corresponde el control de la elaboración, distribución, aceptación y consumo de los menús para los pacientes?:

- A) Al servicio de Medicina Preventiva.
- B) Al servicio de Nutrición Clínica.
- C) Al servicio de Cocina.
- D) A ninguno de los anteriores.

59.- ¿Cuál es un inconveniente de las fuentes de calor eléctricas?:

- A) Es limpia.
- B) Controlar la variación de temperatura es dificultoso.
- C) No huele.
- D) No necesita almacenamiento.

60.- ¿Qué aplicarán las autoridades competentes en el desarrollo de las políticas sobre los residuos?:

- A) La valorización y eliminación inmediata.
- B) La jerarquía de residuos.
- C) El almacenamiento prolongado.
- D) La neutralización química.

61.- ¿Cuál de los siguientes es un riesgo químico en alimentos?:

- A) Clostridium perfringens.
- B) Histamina en pescado mal conservado.
- C) Campylobacter jejuni.
- D) Rotavirus.

62.- 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 las categorías laborales no funcionan con igualdad.

63.- ¿Cuál de los siguientes alimentos es de cuarta gama?:

- A) Verduras enteras, recolectadas y en su punto óptimo.
- B) Judías cocidas y conservadas en envase de vidrio, herméticamente cerrado.
- C) Ensalada con fecha de caducidad en torno a 7 días, envasada, sin tratamiento térmico previo y lista para consumir.
- D) Zanahoria embolsada y conservada en congelados.

64.- ¿Cuáles son métodos de transmisión del calor?:

- A) Conducción, contención y radiación.
- B) Convección, ignición y conducción.
- C) Conducción, convección y radiación.
- D) Ninguno de los anteriores.

- 65.- La limpieza de los útiles de cocina y comedor es una tarea realizada por el:
- A) Cocinero.
 - B) Gobernante.
 - C) Pinche.
 - D) Celador.
- 66.-Cuál de las siguientes afirmaciones sobre el lavado de las verduras NO es correcta:
- A) Al aclarar con agua se frota suavemente con el dedo para eliminar los posibles huevos de parásitos.
 - B) Se utilizará un desinfectante adecuado.
 - C) Se lavará una vez troceada, con agua abundante.
 - D) La verdura se lavará tanto si va a ser consumida cruda como cocinada.
- 67.- La restauración hospitalaria tiene como objetivo:
- A) Ayudar al personal sanitario a que las personas enfermas recuperen su salud lo antes posible proporcionando alimentos de buena calidad.
 - B) Diagnóstico, tratamiento y recuperación de la población enferma.
 - C) La asistencia sanitaria especializada.
 - D) Todos son objetivos de la restauración hospitalaria.
- 68.- Desde el punto de vista funcional de los alimentos se agrupan en:
- A) Energéticos, formadores y transgénicos.
 - B) Formadores, estabilizadores y moldeadores.
 - C) Energéticos, plásticos o formadores y reguladores.
 - D) Ninguno de los anteriores.
- 69.- ¿Cómo se debe limpiar una tabla de cortar alimentos para evitar la contaminación cruzada?
- A) Con un paño húmedo después de usarla.
 - B) Enjuagarla con agua fría para eliminar los restos de comida.
 - C) Con agua caliente y detergente y desinfectarla adecuadamente.
 - D) Dejarla secar al aire sin lavar para que no se deteriore la madera.
- 70.- Se han elaborado 50 raciones de tortilla de patata que no se va a emplatar en esa ingesta. Para aprovechar el género ya cocinado, se conservará:
- A) A una temperatura igual o inferior a 8°C y se consumirán en un máximo de treinta y seis horas a partir de su elaboración.
 - B) A una temperatura igual o inferior a 10 °C y se consumirán en un máximo de treinta y seis horas a partir de su elaboración.
 - C) A una temperatura igual o inferior a 8 °C y se consumirán en un máximo de veinticuatro horas a partir de su elaboración.
 - D) A una temperatura igual o inferior a 10 °C y se consumirán en un máximo de veinticuatro horas a partir de su elaboración.
- 71.- El fregado de suelos en zonas de mayor acumulación de grasas en una cocina hospitalaria, se hará con:
- A) Agua caliente, mucha lejía y una mopa.
 - B) Agua fría y jabón con poca espuma.
 - C) Abundante agua caliente y lejía.
 - D) Agua caliente y jabón verde.

72.- ¿Que división se puede hacer en la cocina según los trabajos a realizar?:

- A) Plonge.
- B) Partidas.
- C) Almacén.
- D) Condimentación.

73.- La formación de los manipuladores de alimentos es:

- A) Obligatoria y continua.
- B) Sólo inicial.
- C) Opcional.
- D) Sustituible por experiencia.

74.- Indique a que temperatura interna deben de mantenerse los preparados de carne:

- A) Igual o superior a 8° C.
- B) Igual o inferior a 4 ° C.
- C) Igual o superior a 7 ° C.
- D) Igual a 7 °C.

75.- ¿Qué característica debe tener un lavavajillas industrial para uso en cocina colectiva?:

- A) Uso de detergente doméstico.
- B) Capacidad de lavado a alta temperatura.
- C) No necesita aclarado.
- D) Funciona con agua fría.

76.- ¿Qué es un monosacárido?:

- A) Una proteína.
- B) Un aminoácido.
- C) Una vitamina.
- D) Un hidrato de carbono.

77.- En relación a las responsabilidades del personal de cocina, cuál corresponde a los pinches:

- A) Preparar hortalizas en crudo (limpiar, cortar y pelar).
- B) Confeccionar menús gastronómicos.
- C) Elaborar turnos de trabajo.
- D) Realizar pedidos de víveres.

78.- ¿Son actividades específicas del servicio de nutrición clínica?:

- A) Organización del servicio de hostelería.
- B) Elaboración y actualización de los códigos de dietas hospitalarias.
- C) Aplicación del programa de prevención.
- D) Planificación y adquisición de alimentos.

79.- ¿Cuál de las siguientes tareas se realiza en la sección de preparación de verduras?:

- A) Pelado.
- B) Cocción.
- C) Despeinado.
- D) Fileteado.

80.- ¿Cual 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.

81.- ¿Cuál es el propósito principal del diagrama de flujo dentro del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico en una cocina hospitalaria?:

- A) Representar gráficamente la estructura jerárquica del personal.
- B) Indicar la secuencia de operaciones desde la recepción hasta el servicio de los alimentos.
- C) Mostrar las temperaturas de conservación de los alimentos.
- D) Determinar el plan de limpieza y desinfección.

82.- De estas salsas derivadas, ¿cuál proviene de la Velouté?:

- A) Cazadora o Chasseur.
- B) Diabla.
- C) Soubise.
- D) Alemana.

83.- El lavado de manos debe durar al menos:

- A) 5 segundos con jabón y agua caliente.
- B) 20 segundos con jabón y agua caliente.
- C) Hasta que se vaya la espuma.
- D) 20 segundos con desinfectante.

84.- ¿Qué es el Fumet?:

- A) Fondo básico de verduras enteras, peladas y limpias.
- B) Fondo básico de carnes y carcasas de aves.
- C) Fondo básico de pescado blanco y marisco, con verduras enteras, peladas y limpias.
- D) Fondo oscuro de ternera reducido hasta obtener una textura espesa.

85.- La sección de cocina en la que se colocan las preparaciones culinarias en raciones individuales previa a la ingesta, se denomina:

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

86.- Es un riesgo ergonómico común del pinche de cocina:

- A) El contacto eléctrico.
- B) Los sobreesfuerzos.
- C) Las caídas en altura.
- D) La radiación térmica.

87.- Respecto a la obligación de asegurar un tratamiento adecuado a los residuos, ¿cuál de estas opciones es correcta?:

- A) Siempre se está obligado a realizar el tratamiento de los residuos por uno mismo.
- B) Los residuos no se tratan, solo se eliminan.
- C) Entregar los residuos a una entidad pública o privada de recogida de residuos.
- D) Transportar los residuos sin tratar al vertedero para su eliminación.

88.- Los alimentos descongelados deben:

- A) Mantenerse refrigerados y no volver a congelarse.
- B) Dejarse a temperatura ambiente.
- C) Guardarse junto a los alimentos crudos.
- D) Reutilizarse sin control.

89.- Según el Código Alimentario Español, se considera conservación en frío por refrigeración someter los alimentos a la acción de:

- A) Altas temperaturas.
- B) Temperaturas iguales o inferiores a las necesarias.
- C) Bajas temperaturas, hasta congelación.
- D) Bajas temperaturas, sin alcanzar congelación, manteniéndose de forma uniforme y durante un período de conservación apropiado a cada producto.

90.- ¿Cuál de las siguientes opciones son factores que favorecen el trabajo en grupo?:

- A) Establecer un sistema de competencias.
- B) Carecer de normas.
- C) Mantener una comunicación disfuncional.
- D) Ninguna de las anteriores es correcta.

91.- Indique la respuesta INCORRECTA en cuanto a las obligaciones de las administraciones públicas en relación a la Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario:

- A) Llevar a cabo campañas divulgativas y de promoción para fomentar el consumo responsable de alimentos y promover la prevención y reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario.
- B) Elaborar guías de buenas prácticas encaminadas a mejorar la gestión alimentaria y con ello disminuir las pérdidas y el desperdicio alimentario.
- C) Poner a disposición de los agentes de la cadena alimentaria guías para la elaboración de planes de prevención y reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario.
- D) Promover el consumo de productos de baja calidad.

92.- ¿Qué tipo de microorganismo causa la Salmonelosis?:

- A) Virus.
- B) Bacteria.
- C) Hongo.
- D) Protozoo.

93.- Según el Reglamento 828/2014 de la Comisión, sólo se podrá declarar "sin gluten" los alimentos tal y como se venden al consumidor final, que no contengan más de:

- A) 90 mg/kg.
- B) 20mg/kg.
- C) 10 mg/kg.
- D) 50 mg/kg.

94.- ¿Qué color suelen tener los cubos de residuos orgánicos en cocinas institucionales?:

- A) Azul.
- B) Amarillo.
- C) Verde claro.
- D) Marrón.

95.- ¿Cuál es la definición de salud según la Organización Mundial de la Salud?:

- A) Estado completo de bienestar físico, mental, racional y social.
- B) Estado pleno de ausencia de enfermedad, peso saludable y actividad física frecuente.
- C) Estado de incompleto bienestar físico, mental, social, económico y ausencia de enfermedad.
- D) Estado de completo bienestar físico, mental y social.

96.- La salsa española se clasifica en:

- A) Caliente.
- B) Fría.
- C) Semicaliente.
- D) Complementaria básica.

97.- ¿Qué microorganismo puede crecer en refrigeración y afectar a embarazadas o inmunodeprimidos?:

- A) Salmonella.
- B) Clostridium botulinum.
- C) Listeria monocytogenes.
- D) Escherichia coli.

98.- Indique la respuesta INCORRECTA. El fraccionamiento de materias primas, productos intermedios y productos terminados, se realizará:

- A) En función de las necesidades de trabajo o demanda.
- B) Utilizando las cantidades más reducidas posibles destinadas a su inmediata elaboración y/o consumo.
- C) En condiciones de higiene tales que se evite toda posible contaminación o alteración de las mismas.
- D) Se pueden fraccionar productos crudos y cocinados en la misma superficie y al mismo tiempo.

99.- En relación con los diferentes modelos de cinta de emplatado ¿cuál es la opción correcta?:

- A) De sinfín retráctil.
- B) De cangilones.
- C) De banda.
- D) De levas.

100.- ¿Quién debe dar las órdenes al pinche para preparar los víveres para su condimentación?:

- A) Las/os dietistas.
- B) El cocinero/a.
- C) Los gobernantes/as.
- D) El servicio de nutrición.

101.- En Aragón, ¿qué organismo realiza inspecciones en materia de higiene alimentaria en centros hospitalarios?:

- A) Instituto Aragonés de Salud Pública.
- B) Dirección General de Salud Pública.
- C) Delegación Provincial de Sanidad.
- D) Subdirección de Hostelería.

102.- En la cocina se deben aplicar los “principios generales de la acción preventiva”. Señale que acción es prioritaria:

- A) Evitar los riesgos.
- B) Combatir los riesgos en su origen.
- C) Evaluar los riesgos que no se puedan evitar.
- D) Dar las debidas instrucciones a los trabajadores.

103.- En el control higiénico-sanitario de cocinas hospitalarias ¿qué parámetros se consideran críticos para prevenir el crecimiento microbiano?:

- A) Humedad, pH y temperatura.
- B) Color y humedad de los alimentos.
- C) Peso de las raciones y temperatura.
- D) Volumen del envase y pH.

104.- ¿En qué grupo se incluyen los residuos sanitarios producidos en la cocina del Hospital?:

- A) No se clasifican en ningún grupo como residuos sanitarios.
- B) Grupo II. Residuos sanitarios no específicos.
- C) Grupo VI. Residuos citostáticos.
- D) Grupo I. Residuos asimilables a urbanos.

105.- ¿Qué tipo de guantes deben usarse al manipular productos químicos?:

- A) De algodón.
- B) De látex fino.
- C) De goma resistentes a químicos.
- D) Desechables de vinilo.

106.- ¿Cuál de estas medidas preventivas NO ayuda a evitar caídas en la cocina?:

- A) Usar el calzado reglamentario, totalmente cerrado y con suela antideslizante.
- B) Secar inmediatamente cualquier derrame y mantener los suelos secos.
- C) Mantener libres de obstáculos las zonas de paso.
- D) Si se detecta que alguna luz está fundida coger cosas de menos peso.

107.- La descongelación de los productos alimenticios deberá realizarse:

- A) Sin drenar los líquidos de descongelación resultante.
- B) Favoreciendo la multiplicación de toxinas.
- C) Reduciendo al mínimo riesgo la multiplicación de microorganismos.
- D) A una temperatura que suponga riesgo para la salud.

108.- La contaminación cruzada indirecta se produce:

- A) Sólo por el aire.
- B) Por cocción.
- C) A través de utensilios o manos contaminadas.
- D) Por refrigeración.

109.- ¿Cómo deben almacenarse los residuos orgánicos en un establecimiento hostelero?:

- A) En bolsas abiertas para su inspección.
- B) En contenedores provistos de cierre y fáciles de limpiar.
- C) En cubos sin tapa que cabe más.
- D) En el suelo, en una zona ventilada.

110.- ¿Cuál de estas acciones es correcta para limpiar un horno industrial con detergentes alcalinos concentrados?:

- A) Aplicar el detergente con guantes de vinilo.
- B) Mezclar con vinagre para mayor eficacia.
- C) Utilizar EPI según la FDS.
- D) Pulverizar con calor encendido para mayor eficacia.

[illegible]