

CUESTIONARIO Nº1

TURNO LIBRE Y DISCAPACIDAD

**PROCESO SELECTIVO PARA EL ACCESO A LA CONDICIÓN
DE PERSONAL ESTATUTARIO FIJO EN LA CATEGORÍA DE**

PINCHE

**EN LAS INSTITUCIONES SANITARIAS DEL SERVICIO
EXTREMEÑO DE SALUD**

**Resolución de 19 de diciembre de 2024, de la Dirección
Gerencia del S.E.S.**

(DOE nº 249, de 26 de diciembre)

1- ¿Qué característica debe tener el diseño de los locales donde se preparen alimentos?

- a) Cuando sea necesario, ofrecerán unas condiciones adecuadas de manipulación y almacenamiento.
- b) Cuando no hay suficiente espacio puede albergar zonas de difícil acceso si los materiales de esta son antibacterianos.
- c) Los suelos pueden ser de materiales sintéticos y permeables
- d) Se permite la unión directa de los almacenes de productos no perecederos con los vestuarios del personal.

2- ¿Cómo deben de ser los sistemas de evacuación de aguas residuales en la cocina?

- a) Deben de contar con sistema de presión negativa para evitar contaminación cruzada.
- b) Cuando los canales de desagüe estén total o parcialmente abiertos, deberán estar diseñados de tal modo que se garantice que los residuos no van de una zona contaminada a una limpia.
- c) Deben tener un diseño de circuito circular para optimizar su instalación y asegurar su correcto flujo.
- d) Las arquetas de recogida de aguas deben ser estancas y con cierre hermético.

3- ¿Cuál de los siguientes elementos NO se considera un EPI en cocina según la normativa española?

- a) Guantes térmicos.
- b) Gorro desechable.
- c) Delantal de PVC.
- d) Mascarilla autofiltrante FFP2.

4- ¿Qué se debe hacer si observamos una anomalía en un equipo de protección individual?

- a) Si la anomalía no interfiere en su normal uso, se debe utilizar, siempre que se comunique al resto de compañeros que vayan a utilizar este EPI.
- b) En ningún caso se debe utilizar un EPI que presente anomalías, por seguridad se desechará inmediatamente.
- c) La empresa está obligada a cuidar y mantener los EPIS, por lo que estarán a disposición del trabajador aquellos que presenten anomalías.
- d) Informar de inmediato a su superior jerárquico directo de cualquier defecto, anomalía o daño apreciado en el equipo de protección individual utilizado que, a su juicio, pueda entrañar una pérdida de su eficacia protectora.

5- ¿De qué tipo son los fuegos derivados de la utilización de ingredientes para cocinar (aceites y grasas vegetales o animales) en los aparatos de cocina?

- a) Tipo H.
- b) Tipo C.
- c) Tipo F.
- d) Tipo A.

6- ¿A qué altura máxima deben estar situados los extintores?

- a) 120 cm.
- b) 130 cm.
- c) 140 cm.
- d) 150 cm.

7- En el transporte de alimentos ¿Se pueden transportar otros productos que no sean alimentos?

- a) Sí, siempre que exista separación efectiva entre productos y no exista riesgo de que se contaminen los alimentos.
- b) No, los vehículos destinados al transporte de alimentos serán exclusivos a tal fin.
- c) Sí, siempre que los alimentos, no hayan sido sometidos a tratamiento térmico.
- d) Se podrán transportar alimentos junto a otros productos, siempre y cuando estos sean de limpieza y desinfección.

8- ¿Qué debe incluir un plan de limpieza y desinfección en una cocina colectiva?

- a) Productos, dosis, método, frecuencia y responsables.
- b) Solo el nombre del producto y el responsable.
- c) La marca de los productos.
- d) La lista de utensilios de cocina.

9- Si en la bandeja de comida de un paciente en un hospital se sirve comida fría, o refrigerada, ¿a qué temperatura se le tiene que servir esta comida al paciente?

- a) A una temperatura igual o inferior a 8 °C cuando su vida útil no exceda de 24 horas, y a una temperatura igual o inferior a 4°C cuando su vida útil sea superior a 24 horas.
- b) A una temperatura igual o inferior a 4°C cuando su vida útil no exceda de 24 horas, y a una temperatura igual o inferior a 8°C cuando su vida útil sea superior a 36 horas.
- c) A una temperatura igual o inferior a 4°C cuando su vida útil no exceda de 12 horas, y a una temperatura igual o inferior a 8°C cuando su vida útil sea superior a 12 horas.
- d) A una temperatura igual o inferior a 3°C cuando su vida útil no exceda de 12 horas, y a una temperatura igual o inferior a 6°C cuando su vida útil sea superior a 12 horas.

10- ¿Cuál es la manera adecuada de disponer los cubos en el método de fregado con doble cubo?

- a) Un recipiente negro (cubo de sucio) con agua y detergente jabonoso y otro recipiente rojo (cubo de limpio) para aclarar con agua y desinfectante.
- b) Un recipiente amarillo (cubo de sucio) con agua y detergente jabonoso y otro recipiente verde (cubo de limpio) para aclarar con agua y desinfectante.
- c) Un recipiente rojo (cubo de sucio) con agua y detergente jabonoso y otro recipiente azul (cubo de limpio) para aclarar con agua y desinfectante.
- d) Un recipiente azul (cubo de sucio) con agua y desinfectante y otro recipiente rojo (cubo de limpio) con agua y detergente jabonoso.

11- ¿Qué producto se utiliza para eliminar incrustaciones calcáreas en equipos como lavavajillas?

- a) Desincrustante alcalino clorado.
- b) Detergente neutro multiusos.
- c) Desincrustante ácido.
- d) Abrillantador ácido suave.

12- ¿Cuál de los siguientes lavavajillas industriales se caracteriza por tener una cinta de arrastre y alta capacidad de lavado?

- a) Lavavajillas de capota.
- b) Lavavajillas de carga frontal.
- c) Tren de lavado.
- d) Lavaplatos industrial.

13- ¿Que temperatura debe alcanzar un lavavajillas industrial para garantizar la correcta higienización de la vajilla?

- a) Inferior a 65 °C.
- b) Por encima de 82°C.
- c) 50°C al menos 120 segundos.
- d) Entre 40 y 50°C.

14- ¿Cuál NO es un agente tensioactivo?

- a) Iónicos.
- b) Catiónicos.
- c) Anfotéricos.
- d) Crisólito.

15- ¿Qué es un Fry Top en cocina?

- a) Es una especie de freidora de cinta continua.
- b) Es una freidora de aire.
- c) Es un tipo de plancha.
- d) Es una maquinaria de generación de frio rápido.

16- ¿El uso de guantes sustituye al lavado de manos?

- a) Los guantes deben usarse como una barrera adicional, no como sustituto del lavado de manos.
- b) El lavado de manos podrá sustituirse por guantes siempre que se cambien los guantes cada vez que se cambia de tarea, especialmente después de manipular alimentos crudos o cualquier material contaminante.
- c) Se considerará sustituto si se procede a la colocación de los guantes antes de manipular y son desechados al finalizar la manipulación.
- d) Deberán usarse guantes de vinilo, para evitar la alergia al látex, previamente al lavado de manos.

17- ¿Qué instrumento técnico se menciona en la Ley 17/2011 para garantizar la seguridad en la cadena alimentaria?

- a) El etiquetado nutricional.
- b) Plan nacional de control oficial de la cadena alimentaria.
- c) El código de comercio.
- d) El manual de buenas prácticas laborales.

18- ¿Qué organismo proporciona asesoramiento científico en materia de seguridad alimentaria en España?

- a) El Instituto Nacional de Estadística.
- b) La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.
- c) El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- d) El Consejo General de Farmacéuticos.

19- ¿Cuál es uno de los principios fundamentales del sistema APPCC?

- a) Eliminar todos los peligros posibles.
- b) Controlar los puntos críticos mediante medidas preventivas.
- c) Realizar controles aleatorios sin planificación.
- d) Delegar la responsabilidad en las autoridades sanitarias.

20- ¿Atendiendo al Reglamento (UE) 1169/2011 cómo deben destacarse los alérgenos en la lista de ingredientes?

- a) Exclusivamente en cursiva.
- b) Exclusivamente en color rojo.
- c) Mediante tipografía diferenciada (negrita, subrayado, etc.)
- d) No es obligatorio destacarlos.

21- ¿Atendiendo al Reglamento (UE) 1169/2011 ¿Qué información nutricional debe incluirse obligatoriamente en el etiquetado?

- a) Valor energético, grasas, hidratos de carbono, proteínas, sal.
- b) Vitaminas y minerales.
- c) Ácidos grasos trans.
- d) Fibra alimentaria.

22- ¿Qué característica define a un alimento 'alterado' según el CAE (Código Alimentario Español)?

- a) Ha sido modificado intencionadamente para mejorar su sabor.
- b) Ha sufrido cambios no deseados que afectan su calidad.
- c) Ha sido sustituido por otro de menor valor.
- d) Ha sido contaminado por agentes químicos.

23- Según el CAE (Código Alimentario Español) los procedimientos del método de conservación por el calor son:

- a) Esterilización y pasteurización.
- b) Dsecación y deshidratación.
- c) Salazón y ahumado.
- d) Encurtido y escabechado.

24- ¿Cuál de los siguientes alimentos NO es un alérgeno común?

- a) Pescado.
- b) Leche.
- c) Patata.
- d) Cacahuete.

25- ¿Qué es una dieta BASAL en el entorno hospitalario?

- a) Una dieta terapéutica.
- b) Una dieta rica en calorías y proteínas.
- c) Una dieta estándar, equilibrada y saludable.
- d) Una dieta cetogénica

26- ¿Cuál es el objetivo de la dieta para diabetes de 1500 Kcal?

- a) Aumentar la glucemia.
- b) Controlar la ingesta de carbohidratos.
- c) Incrementar el colesterol HDL.
- d) Mejorar la absorción de calcio.

27- ¿Qué grupo de alimentos tiene como función principal aportar energía al organismo?

- a) Lácteos.
- b) Verduras.
- c) Cereales y féculas.
- d) Carnes y pescados.

28- ¿Qué grupo de alimentos tiene como función principal la regulación de procesos metabólicos?

- a) Verduras y frutas.
- b) Carnes y pescados.
- c) Aceites y grasas.
- d) Cereales y harinas.

29- ¿Qué es el método Cocinhex?

- a) Modelo Normalizado de Calidad y Gestión de los alimentos en los Hospitales Públicos de Extremadura.
- b) Modelo Normalizado de calidad y Gestión de los alimentos para los Hospitales Públicos y Privados de Extremadura.
- c) Modelo Normalizado de Calidad e Inocuidad de los alimentos en los Hospitales Públicos de Extremadura.
- d) Modelo Normalizado para la gestión y reducción del desperdicio alimentario, de acuerdo con la ley 1/2025 en los Hospitales Públicos de Extremadura.

30- En qué consiste cincelar un alimento.

- a) Dar brillo a la superficie de la carne, pescado, etc.
- b) Introducir (tiras estrechas y alargadas) en carnes y pescados.
- c) Realizar unas incisiones en productos tales como: carnes, masas, etc.
- d) Introducir pequeños trozos de ingredientes (trufa, especias, etc.), en carnes o preparaciones similares.

31- ¿A qué se denomina desglasar?

- a) Quitar parcial o totalmente la grasa a un caldo, sopa o cualquier preparación culinaria.
- b) Añadir un líquido (agua, vino, etc.) al utensilio donde se ha elaborado un ave, pescado, carne, para recuperar la grasa o jugos depositados y caramelizados.
- c) Limpiar y colocar el lugar donde se ha trabajado, poniéndolo todo en su lugar habitual.
- d) Sumergir un género en agua fría (una carne o un pescado) para que pierda la sangre.

32- Por su composición en grasa, ¿Qué porcentaje de grasa debe tener un pescado para que sea clasificado como magro o blanco?

- a) Superior al 6%.
- b) Entre 2,5 % y 3,5 %.
- c) Entre 4 % y 6 %.
- d) Menor al 2,5 %.

33- El Plato Testigo, deberá estar identificado, y fechado, se conservará debidamente protegido. ¿En qué cantidad, temperatura y tiempo?

- a) Refrigeración a T° igual o inferior 5° C, en Congelación a T° igual o inferior -18°C, durante un mínimo de 7 días y la cantidad será una ración individual de 150 gr.
- b) Refrigeración a T° igual o inferior a 4°C, en Congelación igual o inferior a -18°C durante un máximo de 6 días y la cantidad será una ración individual.
- c) Refrigeración a T° igual o inferior a 4°C, en Congelación igual o inferior a -18°C, durante un mínimo de 7 días y la cantidad de una ración individual como mínimo 100 gr.
- d) Refrigeración a T° igual o inferior a 6°C, en Congelación igual o inferior a -18°C, durante un mínimo de 8 días y la cantidad de una ración individual como mínimo 150 gr.

34- La Uperización o método UHT es un proceso térmico que calienta alimentos líquidos para reducir la presencia de microorganismos, especialmente las endosporas bacterianas y alargar su vida útil. ¿Qué temperatura y tiempo debe alcanzar?

- a) 100° C a 110° C durante 2 minutos a 5 minutos.
- b) 100° C durante 1 minutos a 2 minutos.
- c) 120°C a 130°C durante 3 minutos a 6 minutos.
- d) 135°C a 150° C durante 0,5 segundos a 2 segundos.

35 - ¿Qué enfermedad alimentaria es causada por un parásito?

- a) Clostridium perfringens.
- b) Hidatidosis.
- c) Listeria.
- d) Acrilamida.

36- ¿En qué consiste y donde se aplica el corte “suprema” en frutas?

- a) Cítricos, sin piel, membrana y semilla.
- b) Manzanas, sin piel en rodajas.
- c) Frutas blandas en puré.
- d) Peras, sin piel ni semillas cortadas en Brunoise.

37- ¿Qué características suelen requerir una especial atención en el pescado azul?

- a) Posee más espinas en la zona caudal.
- b) Su grasa se oxida con rapidez y genera rancidez.
- c) Tiene escamas más difíciles de eliminar.
- d) Son peces más sedentarios que viven en aguas profundas y no nadan grandes distancias.

38- ¿Cuál es la primera operación en la limpieza de un pescado entero?

- a) Fileteado.
- b) Desescamado.
- c) Lavado inicial.
- d) Eviscerado.

39- En la carne de vacuno, la parte denominada “falda” ¿por qué se caracteriza?

- a) Por ser un corte muy tierno, ideal para filetes.
- b) Por ser un corte fibroso y con tejido conectivo, es ideal para guisos.
- c) Por ser una carne tierna, jugosa y magra con un sabor suave, ideal para la parrilla.
- d) Por ser una pieza que es tierna y magra con poca grasa y nervios. Por sus cualidades está destinada a la plancha o fritura.

40- La salsa tártara se elabora principalmente a base de:

- a) Mayonesa, tomate frito, hierbas aromáticas.
- b) Mayonesa, cebolleta, alcaparras, pepinillos y perejil.
- c) Mayonesa yogur, cilantro y mostaza.
- d) Mayonesa, pepinillo, espinacas y perejil.

41- ¿Que NO aparece en el registro de Plato Testigo?

- a) Lugar de conservación.
- b) Duración prevista de conservación.
- c) Método culinario e información nutricional.
- d) Fecha y temperatura de la muestra.

42- El “pardeamiento no enzimático” en alimentos se conoce como:

- a) Reacción de Maillard.
- b) Fermentación láctica.
- c) Oxidación de carotenoides.
- d) Rancidez hidrolítica.

43- Tras el derrame accidental de un producto químico, ¿cuál de los siguientes puntos NO es correcto?

- a) Avisar al personal y se procede con precaución para evitar posibles lesiones.
- b) Evacuar al personal en caso de emisión de gases tóxicos.
- c) Dirigir el vertido hacia el desagüe más cercano.
- d) Rodear el vertido con materiales absorbentes.

44-Según el método coccinhex, el aceite de cocina usado se considera:

- a) Residuo asimilable a urbano.
- b) Residuo asimilable a urbano no peligroso.
- c) Residuo químico tóxico.
- d) Residuo peligroso.

45- Según la ley de residuos y suelos contaminantes, la jerarquía de residuos se hará por orden de prioridad de la siguiente manera:

- a) Prevención, reciclado y eliminación.
- b) Reutilización, prevención y eliminación.
- c) Prevención, eliminación y reutilización.
- d) Reciclado, prevención y reutilización.

46- ¿Actualmente que Consejería velará por el cumplimiento de las condiciones, para asegurar que las operaciones internas de los residuos sanitarios se efectúen en condiciones adecuadas en orden a la protección de la salud humana y la defensa del medio ambiente?

- a) La Consejería de Sanidad y Consumo.
- b) La Consejería de Salud y Servicios Sociales.
- c) La Consejería de Desarrollo Rural y Medio Ambiente.
- d) La Consejería de Agricultura y Medio Ambiente.

47- De acuerdo con la Ley de Prevención de Riesgos Laborales ¿Cual NO es un principio de la acción preventiva?

- a) Sustituir lo peligroso por lo que entrañe poco o ningún peligro.
- b) Dar las debidas instrucciones a los trabajadores.
- c) Evaluar los riesgos que se puedan evitar.
- d) Combatir los riesgos en su origen.

48- Según la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, el artículo 20 regula:

- a) La vigilancia de la Salud.
- b) La protección de trabajadores especialmente sensibles.
- c) Las medidas de emergencia.
- d) Los Equipos de trabajo y medios de protección.

49- ¿Cuál de las siguientes informaciones debe constar en la documentación sobre accidentes de trabajo y enfermedades profesionales que el empresario debe conservar?

- a) Únicamente los accidentes con resultado de muerte o lesión grave.
- b) La relación de accidentes que hayan causado una incapacidad laboral superior a un día de trabajo.
- c) La relación de accidentes que hayan causado una incapacidad laboral superior a cinco días de trabajo.
- d) La relación de accidentes que hayan causado una incapacidad laboral superior a diez días de trabajo.

50- ¿Que ámbito de aplicación tiene la Ley de Prevención de Riesgos Laborales?

- a) Al personal al servicio de las Administraciones Públicas.
- b) A las Fuerzas Armadas.
- c) Al Servicio de Protección Civil.
- d) A las actividades militares de la Guardia Civil.

51- Según el artículo 16 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, se establece que la evaluación de los riesgos debe ser actualizada cuando...

- a) Cambien las condiciones de trabajo.
- b) Un trabajador solicite una revisión de su puesto de trabajo.
- c) La empresa cambie de dirección o razón social.
- d) La empresa tenga beneficios económicos significativo.

52- De acuerdo con el artículo 26 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, el empresario debe determinar, los puestos exentos de riesgos previa consulta con:

- a) El ministerio de Trabajo.
- b) El comité de empresa exclusivamente.
- c) Los representantes de los trabajadores.
- d) La autoridad sanitaria.

53- ¿En qué ámbito territorial será aplicable la Ley 8/2011 de 23 de marzo de Igualdad entre mujeres y hombres contra la violencia de género?

- a) En todo el territorio nacional.
- b) En la Comunidad Autónoma de Extremadura.
- c) En todas las capitales de provincia.
- d) En todos los municipios de más de 5000 habitantes.

54- Según la Ley 8/2011 de 23 de marzo el artículo 30 regula:

- a) Las subvenciones con perspectiva de género.
- b) La contratación pública.
- c) La evaluación del impacto de género.
- d) Las medidas para eliminar desigualdades y promover la igualdad.

55- En el marco de la Ley 40/2015 de 1 de octubre, ¿qué significado tienen las siglas CSV?

- a) Código de Seguridad Vial.
- b) Control de Sistemas Viales.
- c) Código Seguro de Verificación.
- d) Control de Sistemas Validos.

56- El punto de acceso electrónico cuya titularidad corresponda a una Administración Pública, organismo público o entidad de derecho público que permite el acceso a través de internet a la información publicada se conoce como:

- a) Portal de internet.
- b) Sede electrónica.
- c) Sello electrónico.
- d) Sitio web.

57- Conforme a la Ley 8/2011 de 23 de marzo, de Igualdad entre mujeres y hombres y contra la violencia de género, la situación en la que se produce un comportamiento relacionado con el sexo de una persona, con el propósito de atentar contra la dignidad de la persona y crear un entorno intimidatorio, hostil, degradante, humillante u ofensivo, se entiende por:

- a) Abuso sexual.
- b) Acoso sexual.
- c) Agresión sexual por razón de sexo.
- d) Acoso por razón de sexo.

58- Las gamas alimentarias clasifican los productos según su grado de procesamiento y conservación. ¿Los productos congelados, en qué gama se clasifican?

- a) 3ª gama.
- b) 2ª gama.
- c) 4ª gama.
- d) 1ª gama.

59- A efectos del Reglamento 852/2004 se entenderá por productos primarios:

- a) Los productos de producción primaria, incluidos los de la tierra, la ganadería, la caza y la pesca.
- b) Los alimentos de temporada.
- c) Los productos alimenticios obtenidos de la transformación de productos.
- d) Los primeros de la producción.

60- ¿Qué organismo coordina a nivel nacional las actuaciones en seguridad alimentaria?

- a) El Director General de Salud Pública.
- b) La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.
- c) La consejería de Agricultura.
- d) El Consejo General de Colegios Veterinarios.

61 - ¿Cuál de los siguiente es un aminoácido esencial?

- a) Alanina.
- b) Arginina.
- c) Cisteína.
- d) Valina.

62- ¿En qué consiste la técnica de abatimiento positivo a temperatura positiva en línea fría?

- a) Enfriar rápidamente los alimentos cocinados, pasando de +65°C a +3°C en el centro del alimento.
- b) Enfriar rápidamente los alimentos cocinados, pasando de +65°C a +8°C en el centro del alimento.
- c) Enfriar rápidamente los alimentos cocinados, pasando de +65°C a +10°C en el centro del alimento.
- d) Enfriar rápidamente los alimentos cocinados, pasando de +65°C a +6°C en el centro del alimento.

63- Según el artículo 3.1 de la Constitución Española de 1978, ¿cuál es la relación de los ciudadanos españoles con la lengua castellana, reconocida como lengua oficial del Estado?

- a) Tienen únicamente el derecho de conocerla.
- b) Están obligados a utilizarla en todo momento.
- c) Tienen el deber de conocerla y el derecho a usarla.
- d) Tienen tanto el deber de conocerla como el de utilizarla.

64- ¿Cuál es la causa justificada por la que, según el artículo 33 de la Constitución Española? una persona puede ser privada de sus bienes y derechos?

- a) Utilidad social o interés público.
- b) Interés social o utilidad pública.
- c) Utilidad pública o función social.
- d) Utilidad pública o interés social.

65- Según el artículo 7.1 del Estatuto de Autonomía de Extremadura, ¿en qué contexto deben los poderes públicos facilitar la participación de todos en la vida política, económica, cultural y social de Extremadura?

- a) Libertad, justicia y solidaridad.
- b) Libertad, justicia e igualdad.
- c) Libertad, justicia y equidad.
- d) Libertad, justicia y desarrollo.

66- Según el Estatuto de Autonomía de Extremadura, ¿quién tiene la competencia exclusiva sobre los ferrocarriles, carreteras y caminos cuyo itinerario se desarrolle íntegramente en el territorio de la Comunidad Autónoma?

- a) El Estado.
- b) La Comunidad Autónoma de Extremadura.
- c) El Estado, en coordinación con la Comunidad Autónoma.
- d) La Comunidad Autónoma, en colaboración con el Estado.

67 ¿Cuál de los siguientes NO es un derecho individual del personal estatutario, conforme al artículo 17 del Estatuto Marco (Ley 55/2003)?

- a) Carrera profesional.
- b) Movilidad voluntaria.
- c) Participación en la planificación sanitaria.
- d) Formación continuada.

68- ¿Cuándo adquiere la condición de personal estatutario fijo un profesional en los servicios de salud, según el Estatuto Marco?

- a) Previamente al correspondiente proceso selectivo, al obtener un nombramiento para el desempeño con carácter permanente.
- b) Una vez superado el correspondiente proceso selectivo, al obtener un nombramiento para el desempeño con carácter permanente.
- c) Previamente al correspondiente proceso selectivo, al obtener un nombramiento para el desempeño con carácter permanente o temporal.
- d) Una vez superado el correspondiente proceso selectivo, al obtener un nombramiento para el desempeño con carácter permanente o temporal.

69- ¿Cuál de los siguientes derechos está reconocido en el artículo 11 de la Ley 10/2001, de Salud de Extremadura?

- a) A disponer de información sobre el coste económico de las prestaciones y servicios recibidos.
- b) A obtener una segunda y una tercera opinión médica.
- c) A recibir respuesta, siempre de carácter oral, en caso de utilizar el procedimiento de reclamación.
- d) A disponer, en todo caso, de habitación individual.

70- ¿Cuál de los siguientes enunciados NO corresponde a un derecho reconocido en el artículo 11 de la Ley 10/2001, de Salud de Extremadura?

- a) Acceder a las prestaciones y servicios de salud individual y colectiva del Sistema Sanitario Público de Extremadura.
- b) Ser advertido si los procedimientos diagnósticos o terapéuticos pudieran utilizarse en proyectos docentes o de investigación.
- c) Cumplir con las prescripciones generales de naturaleza sanitaria comunes a toda la población, así como las específicamente determinadas por los servicios sanitarios.
- d) Recibir información sobre los servicios sanitarios disponibles y los requisitos necesarios para acceder a ellos.

PREGUNTAS DE RESERVA

1- ¿Qué capacidad tiene un recipiente gastronorm 1/1 de 150mm de altura?

- a) 10 litros.
- b) 20 litros.
- c) 15 litros.
- d) 5 litros.

2- ¿Qué se entiende por 'alimento fundamental' según el CAE ¿Código Alimentario Español?

- a) Toda sustancia que se ingiere con fines terapéuticos.
- b) Toda sustancia que se ingiere para satisfacer necesidades nutricionales.
- c) Son los que, por sus características, exigen condiciones especiales de conservación en sus periodos de almacenamiento y transporte.
- d) Son los que constituyen una proporción importante de la ración alimenticia habitual en las distintas regiones españolas.

3- ¿Por qué la rehidratación puede ser un punto crítico en el APPCC?.

- a) Porque cambia el color, el sabor, el tamaño y reduce los nutrientes.
- b) Porque facilita el riesgo físico, químico y aumenta significativamente la oxidación de las grasas.
- c) Porque puede favorecer el crecimiento microbiano.
- d) Porque debe indicar fecha de caducidad en seco y tras rehidratación.

4- ¿De cuántos artículos consta el capítulo III de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales?

- a) 16
- b) 14
- c) 15
- d) 18

5- Según se establece en la Ley 17/2011, ¿Qué administración tiene la competencia para realizar el control oficial de los alimentos en España?

- a) Las Diputaciones Provinciales.
- b) Las Comunidades Autónomas.
- c) El Ministerio de Cultura.
- d) Las Asociaciones de Consumidores.

6-Según el artículo 35.1 de la Constitución Española, ¿qué tipo de discriminación prohíbe expresamente en relación con el derecho al trabajo?

- a) Por razón de raza
- b) Por razón de religión
- c) Por razón de sexo
- d) Por razón de cualquier circunstancia personal o social