

CUESTIONARIO 2

TURNO PROMOCIÓN INTERNA

**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 13 de diciembre de 2021, de la Dirección
Gerencia del S.E.S.**

(DOE nº 244, de 22 de diciembre)

1.- Respecto a la disposición, el diseño, la construcción, el emplazamiento y el tamaño de los locales destinados a los productos alimenticios, señale la respuesta INCORRECTA:

- a) Permitirán un mantenimiento, limpieza y/o desinfección adecuados.
- b) Los productos de limpieza y desinfección deberán almacenarse en las zonas en las que se manipulen productos alimenticios.
- c) Cuando sea necesario, el personal deberá disponer de vestuarios adecuados.
- d) Deberá haber un número suficiente de inodoros de cisterna.

2.- A menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a la autoridad competente de la idoneidad de otros materiales utilizados, las superficies de los suelos en una cocina hospitalaria, requerirá el uso de materiales:

- a) Permeables, absorbentes, lavables y no tóxicos.
- b) Permeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos.
- c) Impermeables, absorbentes, lavables y no tóxicos.
- d) Impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos.

3.- En cocina hospitalaria, la altura interior de la cámara frigorífica estará limitada a:

- a) 2.100 milímetros.
- b) 2.200 milímetros.
- c) 2.300 milímetros.
- d) 2.400 milímetros.

4.- En los almacenes de una cocina hospitalaria la iluminación artificial será al menos de:

- a) 500 lux.
- b) 400 lux.
- c) 300 lux.
- d) 200 lux.

5.- Señale la respuesta CORRECTA en relación con las características del local en una cocina hospitalaria:

- a) En la cocina hospitalaria se prescindirá del almacén de desperdicios.
- b) Las puertas de las cámaras frigoríficas cerrarán con dispositivos herméticos y solo se abrirán por fuera.
- c) Las campanas extractoras deberán colocarse a una altura mínima de 2 metros de la parte superior de las cocinas.
- d) Las aberturas, ventanas y huecos de ventilación deberán estar dotados de rejilla y malla para evitar el paso de insectos.

6.- El calzado antideslizante protege contra riesgos:

- a) Mecánicos.
- b) Eléctricos.
- c) Químicos.
- d) Biológicos.

7.- A efectos del Real Decreto 773/1997, de 30 de mayo, cuando hablamos de “cualquier equipo destinado a ser llevado o sujetado por el trabajador para que le proteja de uno o varios riesgos que puedan amenazar su seguridad o su salud, así como cualquier complemento o accesorio destinado a tal fin”, nos referimos a:

- a) La ropa de trabajo corriente.
- b) Los equipos de protección individual.
- c) Los equipos de los servicios de socorro y salvamento.
- d) Los aparatos portátiles para la detección y señalización de los riesgos y de los factores de molestia.

8.- El extintor diseñado para que pueda ser llevado y utilizado a mano, teniendo en condiciones de funcionamiento una masa igual o inferior a 20kg se denomina:

- a) Extintor móvil.
- b) Extintor portátil.
- c) Agente extintor.
- d) Extintor de columna seca.

9.- ¿A qué clase de fuegos normalizada pertenecen los fuegos derivados de la utilización de ingredientes para cocinar (aceites y grasas vegetales o animales) en los aparatos de cocina?

- a) Clase A
- b) Clase C
- c) Clase D
- d) Clase F

10.- Como norma general, ¿qué se debe hacer ante una quemadura?

- a) Aplicar pomadas, cremas o pasta dentífrica.
- b) Romper las ampollas, pues el líquido que contienen protege de la posible infección.
- c) Envolver la lesión con gasas o paños limpios, humedecidos en agua.
- d) Despegar la ropa o cualquier otro elemento que esté pegado a la piel.

11.- Indique cuál de los siguientes es un factor de riesgo de los trabajos en cocina:

- a) Limpiar los fogones, cocinas y planchas cuando estén fríos.
- b) Utilizar zuecos como calzado preferente.
- c) Limpiar los derrames de aceite y grasas con productos desengrasantes.
- d) Utilizar medios mecánicos de transporte, con preferencia al transporte manual, para manipular cargas.

12.- A fin de controlar y detener una hemorragia externa, utilizaremos siempre tres métodos, de forma escalonada y en el siguiente orden:

- a) Compresión directa, compresión arterial y torniquete.
- b) Torniquete, compresión arterial y compresión directa.
- c) Compresión arterial, compresión directa y torniquete.
- d) Compresión directa, torniquete y compresión arterial.

13.- ¿Qué es un producto sucedáneo?

- a) El que, por sus características, exige condiciones especiales de conservación en sus periodos de almacenamiento y transporte.
- b) Todo alimento al que se haya adicionado o sustraído cualquier sustancia para variar su composición, peso o volumen, con fines fraudulentos.
- c) Todo alimento que haya sido preparado o rotulado para simular otro conocido.
- d) Todo producto que, sin fines engañosos o fraudulentos y con expresa declaración de la finalidad perseguida, pretenda sustituir en todo o en parte a un alimento.

14.- En el momento de su venta, ¿cuál de los siguientes tipos de leches naturales, tendrá un mayor porcentaje de materia grasa en peso?

- a) Leche de vaca.
- b) Leche de cabra.
- c) Leche de yegua.
- d) Leche de oveja.

15.- Cuando hablamos de embutidos blandos, crudos, encarnados o blancos, elaborados con carne de cerdo o de cerdo y vacuno picada en finos trozos, mezclados con grasa de cerdo y metidos en tripa natural o artificial de 18-28 milímetros de diámetro como máximo, nos referimos a:

- a) Butifarra.
- b) Butifarrón.
- c) Salchichas.
- d) Galantinas.

16.- En relación con la mandioca y la tapioca, indique la respuesta CORRECTA:

- a) La tapioca es la planta y la mandioca es el almidón que se extrae de ella.
- b) La mandioca es la planta y la tapioca es el almidón que se extrae de ella.
- c) Tapioca y mandioca son dos variedades de planta diferentes.
- d) Tapioca y mandioca son dos tipos de almidones diferentes.

17.- ¿Cuál de los siguientes alimentos NO contiene gluten?

- a) Cebada.
- b) Centeno.
- c) Trigo espelta.
- d) Trigo sarraceno.

18.- En la preparación, conservación y venta de natas está prohibido:

- a) La adición de microorganismos de la fermentación acidófila.
- b) El empleo de la palabra “nata” para designar otros productos.
- c) La adición de microorganismos productores del aroma de la mantequilla.
- d) La incorporación de gases inocuos para la elaboración de nata “batida o montada”.

19.- Sumergir en agua hirviendo unos segundos un alimento para facilitar su pelado, es

- a) Escalfar.
- b) Escaldar.
- c) Escandallo.
- d) Soasar.

20.- Atendiendo a su función en el organismo, las frutas y las verduras pertenecen al grupo de alimentos denominados:

- a) Constructores.
- b) Energéticos.
- c) Formadores.
- d) Reguladores.

21.- ¿Cuál de los siguientes azúcares es un monosacárido?

- a) Lactosa.
- b) Ribosa
- c) Maltosa.
- d) Sacarosa

22.- La dieta líquida es una dieta:

- a) Progresiva.
- b) Terapéutica.
- c) Basal.
- d) Absoluta.

23.- Los pescados congelados son aquellos, enteros o fraccionados, eviscerados, inalterados y frescos que han sido sometidos a la acción del frío hasta lograr en el centro de los mismos y en un período de tiempo no superior a dos horas que la temperatura pase de:

- a) 0°C a -5°C.
- b) 0°C a -10°C
- c) 0°C a -15°C.
- d) 0°C a -23°C.

24.- La reducción del contenido de agua de los alimentos por acción del calor artificial es la:

- a) Conservación por radiaciones.
- b) Deseccación.
- c) Deshidratación.
- d) Liofilización.

25.- ¿Cuál de los siguientes es un tipo de corte de patata?

- a) Concassé.
- b) Chiffonade.
- c) Puente Nuevo.
- d) Pericana.

26.- La fecha de duración mínima en el etiquetado de todo producto alimenticio indicará de forma clara y en orden, el día, el mes y el año. ¿En qué productos alimenticios bastará indicar el año?

- a) Aquellos cuya duración sea inferior a 3 meses.
- b) Aquellos cuya duración sea superior a 3 meses, pero sin sobrepasar los 18 meses.
- c) Aquellos cuya duración sea inferior a 12 meses.
- d) Aquellos cuya duración sea superior a 18 meses.

27.- Hasta el momento del consumo, la temperatura máxima de conservación para cualquier alimento de consumo inmediato donde figure el huevo u ovoproducto como ingrediente será de:

- a) 8°C.
- b) 6°C.
- c) 5°C.
- d) 3°C.

28.- De los siguientes alimentos, cuales NO se deben congelar porque, aunque sean seguros, pierden sus cualidades de sabor y textura:

- a) Huevos con cáscara.
- b) Embutidos.
- c) Pescados.
- d) Huevos batidos.

29.- El método de valoración de existencias en almacén que considera que la primera existencia que entra es la primera que sale, se denomina:

- a) LIFO.
- b) FIFO.
- c) PMP.
- d) PM.

30.- ¿Qué es el “relevé”?

- a) El relevo del personal de cocina tras cada turno.
- b) La forma de alternar los productos en las cámaras de refrigeración para evitar que caduquen.
- c) El sistema de registro de trazabilidad de los productos almacenados.
- d) El documento que se elabora a diario y en el que constan las entradas de productos a almacén y los consumos correspondientes.

31.- Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), el conjunto de condiciones y medidas que deben estar presentes en todas las etapas de producción, almacenamiento, transformación, transporte, conservación y cocinado doméstico del alimento, para garantizar la salubridad de los alimentos, es la:

- a) Manipulación de los alimentos.
- b) Calidad de los alimentos.
- c) Higiene alimentaria.
- d) Seguridad alimentaria.

32.- En cocina hospitalaria, al hablar de “compuestos polares”, nos referimos al control de idoneidad de:

- a) Huevo líquido.
- b) Agua.
- c) Alimentos de consumo en crudo.
- d) Aceite de uso en freidoras.

33.- En materia de seguridad alimentaria, ¿qué son las micotoxinas?

- a) Sustancias producidas por varios centenares de especies de mohos que pueden crecer sobre los alimentos en determinadas condiciones de humedad y temperatura.
- b) Compuestos presentes en el medio ambiente de forma natural como consecuencia del ciclo del nitrógeno.
- c) Elementos químicos caracterizados por ser buenos conductores del calor.
- d) Sustancias químicas que se crean de forma natural en productos que contienen almidón, durante los procesos de cocinado cotidiano a elevadas temperaturas.

34.- Para el control y prevención del Anisakis en la cocina, es recomendable:

- a) Congelar y mantener el producto a una temperatura de -20°C o inferior durante al menos 5 días.
- b) Congelar y mantener el producto a una temperatura de 0°C durante al menos 24 horas.
- c) Congelar y mantener el producto a una temperatura de -15°C o inferior durante al menos 48 horas.
- d) Congelar y mantener el producto a una temperatura de -35°C o inferior durante un período mínimo de 10 horas.

35.- NO es una enfermedad alimentaria causada por parásitos:

- a) Triquinosis.
- b) Anisakiasis.
- c) Salmonelosis.
- d) Anisomiasis.

36.- De acuerdo con el Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre las comidas testigo se recogerán tras la elaboración y estarán claramente identificadas y fechadas, y conservadas en refrigeración:

- a) Durante un mínimo de 2 días a una temperatura igual o inferior a 2°C.
- b) Durante un mínimo de 7 días a una temperatura igual o inferior a 4°C.
- c) Durante un mínimo de 3 días a una temperatura igual o inferior a 3°C.
- d) Durante un mínimo de 4 días a una temperatura igual o inferior a 5°C.

37.- El principio 2 del Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (PCC), consiste en:

- a) Determinar los puntos críticos de control.
- b) Establecer un límite o límites críticos.
- c) Establecer las medidas correctivas que han de adoptarse cuando la vigilancia indica que un determinado punto crítico de control no está controlado.
- d) Realizar un análisis de peligros.

38.- Señale la respuesta INCORRECTA en relación con la cocina hospitalaria centralizada:

- a) Emplea el concepto de marcha adelante.
- b) Conlleva mayor gasto de materia prima.
- c) En relación a los suelos, estos deben ser antideslizantes, con inclinación hacia los sumideros.
- d) Mejora la presentación de los platos.

39.- En la partida del cuarto frío se realizará:

- a) La limpieza y fraccionamiento de aves.
- b) La elaboración de huevos y pastas.
- c) Las salsas y algunos fondos.
- d) La elaboración de bollería.

40.- ¿Cuál de los siguientes NO se corresponde con un esquema básico de distribución de las secciones de la cocina?

- a) Distribución lineal.
- b) Distribución en "L".
- c) Distribución en "U".
- d) Distribución cruzada.

41.- En la cinta de emplatado:

- a) No es obligatorio el uso de guantes, pero sí el de mascarillas.
- b) Se distribuyen bandejas colocando los alimentos de forma seriada.
- c) Se puede hablar todo el tiempo para facilitar su funcionamiento.
- d) El pinche que tapa las bandejas es el responsable de que todo vaya en su sitio.

42.- Dentro de la batería de cocina, el recipiente al que se acopla una rejilla y se usa para abrillantar o sufratar ciertas elaboraciones, se denomina:

- a) Graseira.
- b) Escarchadera.
- c) Rustidera.
- d) Breseadora.

43.- ¿Cuál es la finalidad principal de la “sauté” en cocina?

- a) Saltear.
- b) Asar.
- c) Elaborar salsas y hervidos.
- d) Cocer en caldo corto piezas enteras de pescado.

44.- ¿En qué consiste el desbarasado de bandejas?

- a) Colocar las bandejas usadas en el carro que se utilizó para el reparto de las mismas.
- b) Traslado de bandejas utilizadas a cocina.
- c) Retirar los restos de comida de una bandeja.
- d) Colocar los alimentos en la bandeja para su reparto.

45.- La zona destinada al lavado de la batería de cocina se denomina:

- a) Office.
- b) Lounge.
- c) Plonge.
- d) Placard.

46.- ¿Qué tipo de detergentes son los más adecuados para emulsionar y retirar materia orgánica?

- a) Ácidos.
- b) Alcalinos.
- c) Neutros.
- d) Anfotéricos.

47.- ¿Qué significa que un producto de limpieza tenga poder humectante?

- a) Que tiene capacidad para dispersar proteínas.
- b) Que tiene capacidad de unir sustancias que no se mezclan por sí solas.
- c) Que tiene capacidad de penetrar en la superficie.
- d) Que tiene capacidad de convertir las grasas en jabón.

48.- ¿Cuál de los siguientes productos debe evitarse en la limpieza del acero inoxidable?:

- a) Hipoclorito sódico.
- b) Limpiadores con PH neutro.
- c) Bicarbonato sódico.
- d) Bayetas de microfibra.

49.- En relación con la higiene del material y utensilios de cocina hospitalaria, señale la respuesta INCORRECTA:

- a) Los carros de baño María se limpiarán y secarán después de su utilización.
- b) Los carros de comidas se limpiarán, después de servir cada comida, con papel desechable y se desinfectarán con un paño limpio humedecido con agua clorada.
- c) Las vitrinas de protección se limpiarán con agua con bicarbonato cada dos o tres meses.
- d) Las tablas de cortar se limpiarán con agua caliente y detergente, enjuagándose a chorro en abundante agua caliente.

50.- ¿Qué tipo de detergentes son incompatibles con la lejía?

- a) No iónicos.
- b) Catiónicos.
- c) Aniónicos.
- d) Hialurónicos.

51.- ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es CORRECTA en relación con los desinfectantes fenólicos?

- a) Son compatibles con derivados catiónicos.
- b) Son altamente solubles en agua.
- c) Deben aplicarse sobre superficies en las que se preparen alimentos.
- d) Son corrosivos.

52.- Conforme al Decreto 109/2015, de 19 de mayo, por el que se regula la producción y gestión de los residuos sanitarios en la Comunidad Autónoma de Extremadura, los residuos producidos en cocinas, cafeterías, oficinas y en trabajos de jardinería, se incluyen, a efectos de clasificación, en el grupo:

- a) I.
- b) II.
- c) III.
- d) IV.

53.- ¿Qué mide la “galga” en una bolsa de residuos?

- a) El volumen.
- b) El grosor.
- c) El tamaño.
- d) La opacidad.

54.- A los efectos de la Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular, los residuos alimentarios y de cocina procedentes de hogares, restaurantes, servicios de restauración colectiva y establecimientos de venta al por menor, son:

- a) Residuos comerciales.
- b) Residuos domésticos.
- c) Biorresiduos.
- d) Compost.

55.- En relación con la segregación de residuos producidos en cocinas y cafeterías de centros sanitarios, señale la respuesta CORRECTA:

- a) Se recogen en contenedores de color verde.
- b) No precisarán de etiqueta específica y se utilizarán bolsas de un solo uso de color negro.
- c) No precisarán de etiqueta específica y se utilizarán bolsas de un solo uso de color amarillo.
- d) Se utilizarán contenedores de color rojo.

56.- ¿Qué indica el siguiente pictograma?



- a) Riesgo químico.
- b) Riesgo eléctrico.
- c) Riesgo biológico.
- d) Riesgo radiactivo.

57.- De acuerdo con lo establecido en la Ley de prevención de riesgos laborales, es un principio de la acción preventiva:

- a) Elaborar criterios y programas generales de actuación.
- b) Combatir los riesgos en su origen.
- c) Elaborar y divulgar estudios, investigaciones y estadísticas relacionados con la salud de los trabajadores.
- d) La cooperación.

58.- Conforme a lo previsto en la Ley de prevención de riesgos laborales, señale la respuesta CORRECTA:

- a) Se entiende como riesgo laboral grave e inminente las enfermedades, patologías o lesiones sufridas con motivo u ocasión del trabajo.
- b) Se entiende como riesgo laboral la posibilidad de que un trabajador sufra un determinado daño derivado del trabajo.
- c) Se entienden como procesos, actividades, operaciones, equipos o productos potencialmente peligrosos cualquier máquina, aparato, instrumento o instalación utilizada en el trabajo.
- d) Se consideran daños derivados del trabajo las posibilidades de que un trabajador sufra un determinado daño derivado del trabajo.

59.- De acuerdo con lo establecido en la Ley de prevención de riesgos laborales y respecto a la formación de los trabajadores, señale la respuesta CORRECTA:

- a) Deberá estar centrada específicamente en el puesto de trabajo o función de cada trabajador.
- b) Deberá ser impartida por la empresa mediante medios propios.
- c) Con carácter excepcional, su coste podrá recaer sobre los trabajadores.
- d) Deberá impartirse, obligatoriamente, dentro de la jornada de trabajo.

60.- Conforme a la Ley 8/2011, de 23 de marzo, de igualdad entre mujeres y hombres y contra la violencia de género en Extremadura “la situación en que se produce cualquier comportamiento verbal, no verbal o físico de índole sexual, con el propósito o el efecto de atentar contra la dignidad de una persona, en particular cuando se crea un entorno intimidatorio, hostil, degradante, humillante u ofensivo”, define a:

- a) La agresión sexual.
- b) La discriminación directa.
- c) El abuso sexual.
- d) El acoso sexual.

61.- El Plan Estratégico para la igualdad entre mujeres y hombres será aprobado por la Junta de Extremadura a propuesta de:

- a) La Consejería competente en materia de Servicios Sociales.
- b) El Instituto de la Mujer de Extremadura.
- c) La Consejería competente en materia de Igualdad.
- d) La Dirección General de la Mujer.

62.- Según lo previsto en la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, aquella dirección electrónica, disponible para los ciudadanos a través de redes de telecomunicaciones, cuya titularidad corresponde a una Administración Pública, Organismo Público o Entidad de Derecho Público, es:

- a) El portal de internet.
- b) La red social.
- c) La sede electrónica.
- d) El dominio web.

PREGUNTAS ADICIONALES (RESERVA)

1.- De acuerdo con el Código Alimentario Español ¿cuál de las siguientes NO es una legumbre seca?

- a) Soja.
- b) Cacahuete.
- c) Acedera.
- d) Algarroba.

2.- De acuerdo con lo establecido en la Ley de prevención de riesgos laborales, señale la respuesta CORRECTA:

- a) El plan de prevención de riesgos laborales deberá incluir la estructura organizativa, las responsabilidades, las funciones, las prácticas, los procedimientos, los procesos y los recursos necesarios para realizar la acción de prevención de riesgos en la empresa.
- b) El plan de prevención de riesgos laborales podrá incluir la estructura organizativa, las responsabilidades, las funciones, las prácticas, y los recursos necesarios para realizar la acción de prevención de riesgos en la empresa.
- c) El plan de prevención de riesgos laborales deberá incluir la estructura organizativa, las responsabilidades, los derechos de información, consulta y participación, formación en materia preventiva, así como los procesos y los recursos necesarios para realizar la acción de prevención de riesgos en la empresa.
- d) El plan de prevención de riesgos laborales podrá incluir la estructura organizativa y los procesos y recursos necesarios para realizar la acción de prevención de riesgos en la empresa.

3.- Conforme a la Ley 8/2011, de 23 de marzo de Igualdad entre mujeres y hombres y contra la violencia de género en Extremadura, el impulso y fomento de la realización de auditorías de género en las Consejerías, empresas y organismos de la Junta de Extremadura, corresponde a:

- a) El Consejo Extremeño de Participación de las Mujeres.
- b) La Comisión de Impacto de Género en los Presupuestos.
- c) El Instituto de la Mujer de Extremadura.
- d) La Consejería competente en asuntos de Presidencia.

4.- Según la Organización Mundial de la Salud, una dieta sana incluye un consumo de sal de:

- a) Menos de 3 gramos al día.
- b) Menos de 5 gramos al día.
- c) Menos de 7 gramos al día.
- d) Menos de 10 gramos al día.

5.- La distribución de los extintores será tal, que el recorrido máximo horizontal, desde cualquier punto del sector de incendio, que deba ser considerado origen de evacuación, hasta el extintor, no supere la distancia de:

- a) 20 metros.
- b) 18 metros.
- c) 15 metros.
- d) 6 metros.