

CUESTIONARIO 3

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

(DOE nº 244, de 22 de diciembre)

1.- En relación con los requisitos generales de los locales destinados a los productos alimenticios, señale la respuesta INCORRECTA:

- a) Deberá haber un número suficiente de inodoros de cisterna conectados a una red de evacuación eficaz.
- b) Los inodoros deberán comunicar directamente con las salas en las que se manipulen los productos alimenticios.
- c) Deberán evitarse las corrientes de aire mecánicas desde zonas contaminadas a zonas limpias.
- d) Cuando sea necesario, el personal deberá disponer de vestuarios adecuados.

2.- En las salas donde se preparan, tratan o transforman los productos alimenticios, cuando debido a la apertura de las ventanas pudiera producirse contaminación, éstas deberán permanecer cerradas, durante la producción, con el siguiente dispositivo:

- a) Cremona.
- b) Armella.
- c) Falleba.
- d) Rensalvo.

3.- En el interior de toda cámara frigorífica, y en los túneles convencionales discontinuos, que puedan funcionar a temperatura bajo cero o con atmósfera controlada se dispondrá, junto a cada una de las puertas:

- a) Un hacha tipo bombero con mango de tipo sanitario y longitud mínima de 800 milímetros.
- b) Un hacha tipo bombero con mango antideslizante y longitud mínima de 600 milímetros.
- c) Un hacha tipo carnicero y longitud mínima de 800 milímetros.
- d) Un hacha tipo carnicero y longitud mínima de 600 milímetros.

4.- En una cámara frigorífica el nivel de iluminación estará calculado para un valor de:

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

5.- En relación con los almacenes de una cocina hospitalaria, señale la respuesta INCORRECTA:

- a) El almacén de desperdicios será refrigerado
- b) En el almacén general debe entrar directamente la luz del sol.
- c) Los comestibles se almacenarán sobre estanterías y plataformas enrejadas.
- d) El almacén general deberá disponer de un buen sistema de ventilación.

6.- En relación con la manipulación manual de cargas que entrañe riesgos, en particular dorso lumbar, para los trabajadores, se procurará:

- a) Que el espacio libre, especialmente vertical, resulte insuficiente para el ejercicio de la actividad de que se trate.
- b) Realizar esfuerzos físicos frecuentes o prolongados en los que intervenga en particular la columna vertebral
- c) Que el esfuerzo físico no pueda realizarse más que por un movimiento de torsión o de flexión del tronco.
- d) Realizar el esfuerzo físico mientras el cuerpo esté en posición estable.

7.- Respecto a los equipos de protección individual es obligación de los trabajadores:

- a) Analizar y evaluar los riesgos que no puedan evitarse o limitarse suficientemente por otros medios.
- b) Colocar el equipo de protección individual después de su utilización en cualquier lugar.
- c) Definir las características que deberán reunir los equipos de protección individual.
- d) Utilizar y cuidar correctamente los equipos de protección individual.

8.- ¿Cada cuánto tiempo se verificará que los extintores de incendio no han sido descargados total o parcialmente?

- a) Cada dos meses
- b) Cada tres meses.
- c) Cada seis meses.
- d) Anualmente.

9.- ¿A qué clase de fuegos normalizada pertenecen los fuegos de materiales sólidos, generalmente de naturaleza orgánica, cuya combinación se realiza normalmente con la formación de brasas?

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

10.- En una reanimación cardio pulmonar (RCP) básica en adultos, el número de compresiones torácicas y de insuflaciones será, respectivamente, de:

- a) 20 compresiones torácicas y 4 insuflaciones.
- b) 20 compresiones torácicas y 2 insuflaciones.
- c) 30 compresiones torácicas y 4 insuflaciones.
- d) 30 compresiones torácicas y 2 insuflaciones.

11.- ¿Cuál de las siguientes recomendaciones debe evitarse para inmovilizar una fractura?

- a) Quitar todo aquello que pueda comprimir cuando se produzca la inflamación.
- b) Tranquilizar al accidentado.
- c) Reducir una fractura (poner el hueso en su sitio).
- d) Inmovilizar con material (férulas) rígido o bien con aquel material que una vez colocado haga la misma función que el rígido.

12.- Las sustancias que, en contacto breve, prolongado o repetido con la piel o las mucosas puedan provocar una reacción inflamatoria, se denominan:

- a) Corrosivas.
- b) Irritantes.
- c) Comburentes.
- d) Mutagénicas.

13.- Cuando hablamos de alimentos energéticos ¿a qué tipo de clasificación de alimentos nos estamos refiriendo?

- a) Según la función nutritiva principal que desempeñan en el organismo.
- b) Según su origen.
- c) Según su composición.
- d) Según la manipulación a que fue sometido.

14.- Se entiende por huevos conservados:

- a) Los que tienen una cámara de aire superior a 12 milímetros de altura.
- b) Aquellos que se mantienen durante un tiempo superior a quince días e inferior a treinta días, en cámara frigorífica por debajo de los 4°C.
- c) Los que han permanecido en cámara frigorífica, a 0°C, por un periodo superior a treinta días e inferior a seis meses.
- d) Aquellos que, presentando un olor y sabor característicos, no han sufrido más manipulaciones que una limpieza en seco

15.- El aceite de palmiste es una grasa:

- a) Animal comestible.
- b) Vegetal comestible.
- c) Hidrogenada alimenticia.
- d) Transformada.

16.- La leche procedente de explotaciones ganaderas, en las que los procesos de producción, obtención, envasado y distribución están sometidos a un riguroso control sanitario oficial que garantice la inocuidad y valor nutritivo del producto, es leche:

- a) Certificada
- b) Higienizada.
- c) Especial.
- d) Conservada.

17.- La alcachofa es:

- a) Un fruto.
- b) Un bulbo.
- c) Una pepónide.
- d) Una inflorescencia.

18.- Según el Código Alimentario Español, el proceso de someter los alimentos de origen animal a la acción del vinagre de origen vínico y de la sal con o sin adición de otros condimentos, es el:

- a) Ahumado.
- b) Escabechado.
- c) Encurtido.
- d) Pasteurizado.

19.- ¿Qué tipo de cocción se realiza a elevadas temperaturas para permitir que los alimentos conserven la mayor parte de sus jugos nutritivos y su sabor?:

- a) Por emulsión.
- b) Por expansión.
- c) Por concentración.
- d) Mixta.

20.- ¿Cuál de las siguientes afirmaciones se corresponde con una dieta blanda?

- a) Tiene por objetivo mejorar o mantener un buen perfil lipídico del paciente.
- b) Tiene por objetivo optimizar el control metabólico y reducir las complicaciones metabólicas.
- c) Tiene por objetivo reducir al máximo el residuo intestinal.
- d) Tiene por objetivo favorecer la digestión.

21.- Para mantener una dieta saludable, la Organización Mundial de la Salud recomienda el consumo diario de al menos:

- a) 100 gramos de frutas y verduras (dos porciones).
- b) 400 gramos de frutas y verduras (cinco porciones).
- c) 200 gramos de frutas y verduras (tres porciones).
- d) 300 gramos de frutas y verduras (cuatro porciones).

22.- ¿Cuál de las siguientes es una vitamina hidrosoluble?

- a) Vitamina A.
- b) Vitamina D.
- c) Vitamina C.
- d) Vitamina K.

23.- Las temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte, venta y, en su caso, servicio de las comidas preparadas conservadas a temperatura regulada, serán, para las comidas congeladas:

- a) Igual o inferior a -18°C
- b) Igual o inferior a -10°C .
- c) Igual o inferior a 0°C .
- d) Igual o inferior a 4°C .

24.- ¿Cuál de las siguientes maderas resinosas está permitida en el ahumado de alimentos?:

- a) Abeto.
- b) Pino.
- c) Ciprés.
- d) Eucalipto.

25.- ¿Cuál de los siguientes es un tipo de corte específico de las verduras de hoja grande?

- a) Juliana.
- b) Chiffonade.
- c) Mirepoix.
- d) Noisette.

26.- Conforme al Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios ¿cuál de los siguientes productos alimenticios deberá indicar la fecha de duración mínima en su etiquetado?

- a) Los vinagres.
- b) Las porciones individuales de helados.
- c) Los brotes de leguminosas.
- d) Los azúcares en estado sólido.

27.- En la elaboración de alimentos de consumo inmediato en los que figure el huevo como ingrediente, se sustituirá el huevo por ovoproductos pasteurizados, excepto cuando estos alimentos sigan un posterior tratamiento térmico:

- a) No inferior a 55°C en el centro de los mismos.
- b) No inferior a 60°C en el centro de los mismos.
- c) No inferior a 65°C en el centro de los mismos.
- d) No inferior a 75°C en el centro de los mismos.

28.- Los congeladores de dos estrellas () funcionan a una temperatura mínima de:**

- a) -6°C
- b) -12°C .
- c) -18°C .
- d) -24°C .

29.- La fecha de caducidad indica:

- a) El momento hasta el cual el alimento conserva la calidad prevista.
- b) La fecha de consumo preferente.
- c) La fecha estimada desde la fabricación a su consumo.
- d) El momento hasta el cual el alimento puede consumirse de forma segura.

30.- En su almacenamiento y transportes, las patatas frescas se mantendrán a una temperatura:

- a) Superior a 5°C e inferior a 35°C
- b) Superior a 2°C e inferior a 5°C
- c) Superior a 35°C e inferior a 40°C
- d) Las patatas no requieren condiciones especiales de conservación, siempre que reciban la luz natural.

31.- El stock de mercancías destinado a cubrir situaciones excepcionales o imprevistas como retrasos de proveedores, es el:

- a) Stock mínimo.
- b) Stock estacional.
- c) Stock de seguridad.
- d) Stock de recuperación.

32.- Al conjunto de reacciones químicas producidas entre los aminoácidos y los azúcares de los alimentos a altas temperaturas dando lugar a un color y un aroma que resultan organolépticamente apetecibles, se denominan:

- a) Reacción de Sauvage.
- b) Reacción de Cossart.
- c) Reacción de Glaser.
- d) Reacción de Maillard,

33.- La temperatura óptima de crecimiento de la “salmonella” es:

- a) Entre 35°C y 37°C .
- b) Entre 25°C y 27°C .
- c) Entre 15°C y 17°C .
- d) Entre 45°C y 47°C .

34.- En la manipulación de alimentos, señale cuál de las siguientes prácticas debemos evitar:

- a) Eliminar las hojas externas de los vegetales.
- b) Aprovechar el agua de hervir las verduras.
- c) Recongelar las comidas preparadas descongeladas.
- d) Filtrar el aceite después de cada uso.

35.- El sistema que permite la identificación de los productos que entran en la empresa y sus proveedores, es la:

- a) Trazabilidad hacia delante.
- b) Trazabilidad hacia atrás.
- c) Trazabilidad interna.
- d) Trazabilidad externa.

36.- La listeria monocytogenes, responsable de la listeriosis, es:

- a) Una bacteria patógena.
- b) Una bacteria esporulada.
- c) Un norovirus.
- d) Un rotavirus.

37.- El principio 4 del Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (APPCC), consiste en:

- a) Determinar los puntos críticos de control.
- b) Establecer un límite o límites críticos.
- c) Establecer un sistema de vigilancia del control de los puntos críticos de control.
- d) Realizar un análisis de peligros.

38.- ¿Cuál es la función de un abatidor de temperatura?:

- a) Asegurar el descenso rápido y controlado de la temperatura de los alimentos ya cocinados.
- b) Calentar los alimentos cocinados para su distribución a las plantas.
- c) Proporcionar una cantidad de calor proporcional en todas las partes del alimento.
- d) Mantener los alimentos cocinados a una temperatura constante desde su elaboración hasta su emplatado.

39.- En la partida del entremetier se realizará:

- a) Limpieza y fileteado de carnes.
- b) Salsas calientes.
- c) Primeros platos calientes.
- d) Elaboración de bollería.

40.- Se consideran preparaciones frías:

- a) Las que, en el momento de su consumo, posean una temperatura superior a 65°C.
- b) Las que, en el momento de su consumo, posean una temperatura superior a 50°C.
- c) Las que, en el momento de su consumo, posean una temperatura superior a 40°C.
- d) Las que, en el momento de su consumo, tengan como máximo la temperatura ambiente.

41.- ¿En qué hospitales no es aconsejable la cinta de emplatado por exigir más personal que el emplatado manual?

- a) Hospitales con 1.000 camas.
- b) Hospitales con entre 500 y 750 camas.
- c) Hospitales con entre 350 y 500 camas.
- d) Hospitales con menos de 350 camas.

42.- Una temperatura de 180°C en los procesos alimentarios está referida a la temperatura:

- a) De pasteurización a alta temperatura.
- b) Para freír.
- c) De ebullición de agua.
- d) De esterilización a vapor.

43.- Cubrir las paredes interiores de un molde con un género dejando un hueco central para rellenar con otro preparado distinto, se denomina en cocina:

- a) Encolar.
- b) Encamisar.
- c) Espalmar.
- d) Empanar.

44.- Los carros de distribución de bandejas con sistemas de calentamiento de las bandejas y sensores de temperatura, se denominan:

- a) Carros térmicos.
- b) Carros isotérmicos.
- c) Carros de regeneración.
- d) Carros bandejeros.

45.- La acción mediante la que se elimina la suciedad de una superficie o de un objeto, sin causarle daño, es la:

- a) Antisepsia.
- b) Desinfección.
- c) Esterilización.
- d) Limpieza.

46.- La eliminación de cualquier forma de vida microbiana, incluidas las esporas, ya sea mediante métodos físicos o químicos, es la:

- a) Esterilización.
- b) Limpieza.
- c) Desinfección.
- d) Antisepsia.

47.- ¿Qué tipo de detergentes son los más adecuados para la eliminación de residuos calcáreos?

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

48.- Señale la respuesta CORRECTA en relación con las características de la lejía:

- a) Se activa en presencia de materia orgánica.
- b) Debe usarse siempre con agua caliente.
- c) Tiene escasa actividad frente a mycobacterias y esporas.
- d) Se activa con la luz solar.

49.- A efectos de la reglamentación en materia de detergentes y limpiadores, se define como coadyuvante a:

- a) Los productos utilizados para lograr el tipo de presentación y concentración deseadas de un detergente o de un limpiador.
- b) Los componentes complementarios de un detergente o de un limpiador que aportan propiedades adicionales a la acción específica de limpieza.
- c) Los componentes complementarios de un detergente o de un limpiador que mejoran ciertas propiedades características de los componentes fundamentales
- d) Los componentes complementarios de un detergente o de un limpiador que aportan propiedades particulares a las de los componentes fundamentales en la acción específica de limpieza.

50.- Se recomienda la limpieza semanal, con agua y bicarbonato y previo vaciado, en el caso de:

- a) La cinta de emplatado.
- b) Los carros de baño María.
- c) Las neveras.
- d) Los congeladores.

51.- Para la eliminación de la suciedad derivada de materia inorgánica muy incrustada, usaremos preferentemente:

- a) Detergente ácido.
- b) Detergente neutro.
- c) Detergente alcalino.
- d) Desinfectante.

52.- La fruta que presenta su epidermis libre de cuerpos extraños adheridos a su superficie, es la:

- a) Fruta limpia.
- b) Fruta sana.
- c) Fruta carnosa.
- d) Fruta fresca.

53.- En relación con los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano (SANDACH), las cabezas de aves de corral se incluyen en el material de la categoría:

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

54.- A los efectos de la Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular, la recogida en la que un flujo de residuos se mantiene por separado, según su tipo y naturaleza, para facilitar un tratamiento específico, es:

- a) Tratamiento.
- b) Recogida separada.
- c) Reciclado.
- d) Reutilización.

55.- En relación con los contenedores de residuos en las zonas de hostelería de un hospital, señale la respuesta CORRECTA:

- a) Se dispondrán contenedores con ruedas o sin ellas, provistos de bolsas negras.
- b) Se dispondrán contenedores de punzantes y cortantes, provistos de bolsas negras.
- c) Se dispondrán contenedores para residuos citostáticos, provistos de bolsas negras.
- d) Se dispondrán contenedores verdes de un solo uso.

56.- De acuerdo con lo establecido en la Ley 31/1995, de 8 de noviembre de prevención de riesgos laborales señale la respuesta CORRECTA:

- a) La ley regula la protección de la maternidad.
- b) En cumplimiento del deber de protección, el empresario deberá garantizar que cada trabajador reciba una formación teórica y práctica, suficiente y adecuada, en materia preventiva únicamente en el momento de su contratación.
- c) La ley no contempla la protección de los menores.
- d) El empresario estará obligado a comunicar verbalmente a la autoridad laboral los daños para la salud de los trabajadores a su servicio que se hubieran producido con motivo del desarrollo de su trabajo.

57.- La Ley de prevención de riesgos laborales no será de aplicación, en aquellas actividades cuyas particularidades lo impidan, en el ámbito de las funciones públicas de:

- a) Sanidad y servicios sociosanitarios.
- b) Educación y universidades.
- c) Administración general y función pública.
- d) Policía, seguridad y resguardo aduanero.

58.- A efectos de lo previsto en la Ley de prevención de riesgos laborales, se entenderá por “riesgo laboral grave e inminente”:

- a) Las enfermedades, patologías o lesiones sufridas con motivo u ocasión 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) La posibilidad de que un trabajador sufra un determinado daño derivado del trabajo.
- d) Aquel que, en ausencia de medidas preventivas específicas, originen riesgos para la seguridad y la salud de los trabajadores que los desarrollan o utilizan.

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

- a) Se consideran como daños derivados del trabajo la posibilidad de que un trabajador sufra un determinado daño derivado del trabajo.
- b) Al Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo le corresponde elaborar los informes solicitados por los Juzgados de lo Social en las demandas deducidas ante los mismos en los procedimientos de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales
- c) En ningún caso será de aplicación a los centros y establecimientos militares.
- d) Las disposiciones de carácter laboral contenidas en la Ley y en sus normas reglamentarias tendrán en todo caso el carácter de Derecho necesario mínimo indisponible.

60.- Según la Ley 8/2011, de 23 de marzo de Igualdad entre mujeres y hombres y contra la violencia de género en Extremadura, la representación equilibrada garantiza la presencia de mujeres y hombres de forma que, en el conjunto de personas a que se refiera, cada sexo:

- a) Ni supere el 60% ni sea menos del 40%.
- b) Ni supere el 65% ni sea menos del 35%.
- c) Ni supere el 70% ni sea menos del 30%.
- d) No supere el 50%.

61.- El control del cumplimiento de lo previsto en el artículo 27 de la Ley 8/2011, de 23 de marzo de Igualdad entre mujeres y hombres y contra la violencia de género, referido al “Lenguaje e imagen no sexista” corresponde a:

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

62.- Conforme a la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, cada Administración Pública podrá determinar los supuestos de utilización de los siguientes sistemas de firma electrónica:

- a) Código fuente.
- b) Código de cifrado asimétrico.
- c) Código de cifrado simétrico.
- d) Código seguro de verificación.

63.- Respecto a la Constitución española, señale la respuesta INCORRECTA

- a) Es cerrada y codificada.
- b) Es de origen popular.
- c) Es rígida en cuanto a su reforma.
- d) Es originaria.

64.- Respecto a la Constitución española señale la respuesta CORRECTA:

- a) España se constituye en un Estado social y democrático de Derecho, que propugna como valores superiores de su ordenamiento jurídico la libertad, la justicia, la igualdad y la seguridad.
- b) España se constituye en un Estado social y democrático de Derecho, que propugna como valores superiores de su ordenamiento jurídico la libertad, la justicia y la jerarquía normativa.
- c) España se constituye en un Estado social y democrático de Derecho, que propugna como valores superiores de su ordenamiento jurídico la libertad, la justicia, la igualdad y el pluralismo político.
- d) España se constituye en un Estado social y democrático de Derecho, que propugna como valores superiores de su ordenamiento jurídico la libertad, la justicia, la igualdad y la legalidad.

65.- De acuerdo con el Estatuto de Autonomía de Extremadura:

- a) La Comunidad Autónoma ejercerá sus poderes a través de la Asamblea, del Presidente, de la Junta de Extremadura y del Consejo Consultivo.
- b) La Comunidad Autónoma ejercerá sus poderes, solamente a través de la Asamblea y de la Junta de Extremadura.
- c) La Comunidad Autónoma ejercerá sus poderes a través de la Asamblea, del Presidente y de la Junta de Extremadura.
- d) La Comunidad Autónoma ejercerá sus poderes exclusivamente a través de la Junta de Extremadura.

66.- De acuerdo con el Estatuto de Autonomía de Extremadura, la competencia en creación y regulación de denominaciones de origen y otras menciones de calidad es:

- a) Una competencia de desarrollo normativo.
- b) Una competencia de ejecución.
- c) Una competencia exclusiva.
- d) Una competencia compartida.

67.- En virtud de lo previsto en la Ley 55/2003, de 16 de diciembre, del Estatuto Marco del personal estatutario de los servicios de salud, “cumplir el régimen sobre incompatibilidades” es:

- a) Un derecho del personal estatutario de los servicios de salud.
- b) Un deber del personal estatutario de los servicios de salud.
- c) Un principio de ordenación del régimen del personal estatutario de los servicios de salud.
- d) Un principio general de planificación de recursos humanos.

68.- Conforme a la Ley 55/2003, de 16 de diciembre, del Estatuto Marco del personal estatutario de los servicios de salud, la renuncia a la condición de personal estatutario fijo deberá ser solicitada por el interesado con una antelación mínima a la fecha en que se desee hacer efectiva de:

- a) 20 días.
- b) 15 días.
- c) 30 días.
- d) Un mes.

69.- Conforme al artículo 7 de la Ley 10/2001, de 28 de junio, de Salud de Extremadura, es una competencia de la Junta de Extremadura en relación con el Sistema Sanitario Público de Extremadura:

- a) Ordenación y regulación de las funciones de policía sanitaria mortuoria.
- b) Conservación y mantenimiento de los consultorios locales.
- c) Planificación y ordenación de las actividades, programas y servicios sanitarios y sociosanitarios.
- d) Vigilar, inspeccionar y evaluar las actividades del Sistema Sanitario Público de Extremadura, y su adecuación al Plan de Salud.

70.- ¿Cuál de las siguientes funciones corresponde a la Dirección General de Recursos Humanos y Asuntos Generales del Servicio Extremeño de Salud?:

- a) La ejecución de la política retributiva y la gestión de la nómina del Organismo Autónomo.
- b) El reconocimiento de los niveles de carrera y desarrollo profesional.
- c) El nombramiento y cese del personal eventual del Organismo Autónomo.
- d) La contratación de los seguros de responsabilidad civil y gerencia de riesgos.

PREGUNTAS ADICIONALES (RESERVA)

1.- De acuerdo con el Código Alimentario Español ¿cuál de las siguientes variedades y especies para el consumo NO se encuentra en el grupo de raíces:

- a) Apio.
- b) Mastuerzo.
- c) Rábano.
- d) Salsifi.

2.- Según la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, los medios o soportes en que se almacenen los documentos utilizados en las actuaciones administrativas deberán contar con medidas de seguridad, de acuerdo con lo previsto en:

- a) El Sistema Nacional de Seguridad.
- b) El Esquema Nacional de Seguridad.
- c) El Consejo Nacional de Ciberseguridad.
- d) El Esquema Nacional de Interoperabilidad.

3.- Conforme a lo previsto en el artículo 3 de la Ley 8/2011, de 23 de marzo, de igualdad entre mujeres y hombres y contra la violencia de género en Extremadura, indique ¿cuál de los siguientes, es un principio general de actuación de los poderes públicos?:

- a) La interoperabilidad.
- b) La intersexualidad.
- c) La interseccionalidad.
- d) La intertextualidad.

4.- Las salsas mayonesas de elaboración propia, además de elaborarse con ovoproductos, tendrán en el producto terminado una acidez cuyo pH no sea superior a:

- a) 2,2.
- b) 3,2.
- c) 4,2.
- d) 5,2.

5.- Según el Código Alimentario Español, el tocino entreverado de cerdos apropiados sometido a los procesos de salazón, adobo y ahumado, es:

- a) Panceta.
- b) Bacon.
- c) Papada.
- d) Secreto.

6.- De acuerdo con lo establecido en el artículo 28 de la Ley 55/2003, de 16 de diciembre, del Estatuto Marco del personal estatutario de los servicios de salud, ¿en cuál de los siguientes casos podrá recuperarse la condición de personal estatutario fijo?:

- a) En caso de pérdida de la condición de personal estatutario fijo por pérdida de la nacionalidad, si el interesado acredita la desaparición de la causa que la motivó.
- b) En cualquier caso, mediante solicitud del interesado con una antelación mínima de 15 días a la fecha en que se desee hacer efectiva.
- c) No se puede recuperar la condición de personal estatutario fijo en ningún caso.
- d) Solo es posible recuperar la condición de personal estatutario fijo en caso de haberla perdido por renuncia.

