



PLANTILLA RESPUESTAS

CUESTIONARIO 1

TURNO DISCAPACIDAD INTELECTUAL

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
SERVICIO EXTREMEÑO DE SALUD

(DOE nº 244, de 22 de diciembre)

CUESTIONARIO

1.- Una característica de la Cocina Hospitalaria Centralizada es:

- Existencia de ventanas solo para iluminación.
- Iluminación obligatoriamente artificial.
- Las uniones entre paramentos serán redondeadas para facilitar su limpieza.
- Suelos deslizantes para facilitar la limpieza.

2.- Para limpiar la cocina de fogones de gas:

- No será necesario desmontarla.
- Sólo será necesario quitar la rejilla-soporte de los recipientes.
- Se cerrará la llave general del gas.
- Solo se desmontarán los mandos de la cocina.

3.- La salamandra sirve para:

- Gratinar.
- Descongelar.
- Freír.
- Mantener caliente.

CUESTIONARIO

4.- La tercera gama es de:

- Productos congelados cocinados.
- Productos congelados no cocinados.
- Productos precocinados.
- Alimentos conservados.

5.- Si un trabajador sufre un daño derivado del trabajo es:

- Un riesgo laboral.
- Una enfermedad profesional.
- Un accidente laboral.
- Una urgencia laboral.

6.- El órgano superior del Servicio Extremeño de Salud es:

- La Secretaría General.
- El Consejero.
- La Dirección Gerencia.
- El Consejo de Dirección.

CUESTIONARIO

7.- La estructura básica del sistema sanitario público de Extremadura es:

- El hospital.
- La provincia.
- El Área de Salud.
- El municipio.

8.- Un órgano de gobierno y participación en el área de salud es:

- El médico de familia.
- El enfermero.
- El auxiliar de enfermería.
- La Gerencia de Área.

9.- Las bandejas térmicas en una cocina hospitalaria se lavan:

- No es necesario lavarlas.
- A mano, con agua fría.
- A última hora del día.
- En el tren de lavado.

CUESTIONARIO

10.- La bacteria más común que puede haber en la cáscara de un huevo es:

- Staphylococcus aureus.
- Salmonella.
- Escherichia coli.
- Listeria.

11.- El encargado de distribuir las cantidades adecuadas de cada alimento en la vajilla asignada a cada uso, es:

- El cocinero.
- El pinche de cocina.
- El gobernante/a.
- El jefe de cocina.

12.- Para un correcto emplatado es necesario haber preparado:

- Los carros calientes y baños maría.
- Las bayetas y el detergente.
- La batidora y el acumulador de agua.
- Los medicamentos para el paciente.

CUESTIONARIO

13.- Una norma de higiene básica en una cocina hospitalaria es:

- Las manos y los utensilios deben lavarse bien con agua y jabón después de manipular alimentos crudos.
- Las manos deben secarse con toalla de felpa.
- Las manos se lavarán con lejía durante cinco minutos.
- Las manos deben lavarse cada hora.

14.- La solución de sales alcalinas en agua que se utiliza en limpieza como desinfectante es:

- Lejía.
- Ácido caseico.
- Sal.
- Ácido ascórbico.

15.- En una cocina hospitalaria, a los armarios frigoríficos también se les llama:

- Muletones.
- Timbres.
- Carros calientes.
- Fresera.

CUESTIONARIO

16.- La limpieza extraordinaria de una cocina hospitalaria es la que se hace:

- Siempre que sea necesaria, aunque no esté programada.
- Todos los días.
- Los fines de semana exclusivamente.
- De forma programada.

17.- A un fregadero de una cocina hospitalaria, también se le llama:

- Mortero.
- Güero.
- Plonge.
- Parmentier.

18.- Para el uso correcto de una sierra de cinta se prohíbe la utilización de:

- Guantes de malla metálica.
- Gorro de cocinero.
- Zapatos antideslizantes.
- Gafas de protección.

CUESTIONARIO

19.- La primera operación a realizar para la limpieza de cualquier máquina de cocina enchufada a la red eléctrica será:

- Desmontarla.
- Encenderla.
- Desenchufarla.
- Enjabonarla.

20.- Los cubos de basura en una cocina hospitalaria:

- Deberán estar fabricados en tela lavable.
- Tendrán cierre de pedal.
- Estarán siempre abiertos para facilitar el trabajo.
- Se utilizarán bolsas reutilizables para ahorrar.

21.- Se pueden almacenar juntos los productos crudos de origen animal y vegetal:

- Sí, si se encuentran envasados.
- Sí, sin necesidad de estar envasados.
- No, bajo ninguna condición.
- Sí, si se va a utilizar en menos de 48 horas.

CUESTIONARIO

22.- Como se denomina a la adecuada colocación y distribución de las mercancías para que ocupen el menor espacio posible:

- Galima.
- Jareta.
- Estiba.
- Motear.

23.- La limpieza y hermoseado de una hortaliza consiste:

- En cortarla en trozos pequeños una vez lavadas.
- En suprimir los elementos inútiles en la presentación de una hortaliza.
- Solo en retirar los posibles residuos de tierra en el lavado de la hortaliza.
- En cortarla en trozos grandes una vez lavada.

24.- La zona de preparación de alimentos, denominada cuarto frío, deberá estar refrigerada a una temperatura que oscilará entre:

- Menos 2 grados centígrados a menos cinco grados centígrados.
- De 13 grados centígrados a 18 grados centígrados.
- De 18 grados centígrados a 28 grados centígrados.
- De 5 grados centígrados a 12 grados centígrados.

CUESTIONARIO

25.- Qué forma final han de tener las hortalizas en el corte denominado brunoise:

- Rodajas finas.
- Tiras finas.
- Cuadraditos pequeños.
- Pequeñas bolitas.

PREGUNTAS DE RESERVA

1.- Es una función del Servicio Extremeño de Salud:

- La prestación de la atención sanitaria.
- La dirección de los centros del servicio extremeño de empleo.
- La gestión de los recursos económicos de la Junta de Extremadura.
- El nombramiento de los funcionarios de la Consejería de Educación y Empleo.

2.- Si hablamos de residuos del grupo primero, nos estamos refiriendo:

- Residuos sanitarios con riesgo de infección.
- Residuos sanitarios sin riesgo de infección.
- Residuos domésticos o asimilables a urbanos.
- Residuos radiactivos.

3.- El compuesto obtenido artificialmente por descomposición bioquímica de residuos orgánicos en caliente se denomina:

- Compost.
- Reciclado.
- Residuo.
- Levadura.

PREGUNTAS DE RESERVA

4.- Los productos no perecederos:

- Precisan frío para su conservación entre un intervalo de temperatura de 2 grados centígrados a 4 grados centígrados.
- Precisan frío para su conservación entre un intervalo de temperatura de 4 grados centígrados a 8 grados centígrados.
- No precisan frío para su conservación, aunque sí unas condiciones mínimas para su almacenaje.
- No precisan frío para su conservación, ni ninguna condición mínima para su almacenaje.

5.- El método de conservación de alimentos denominado frío, se utiliza en general para:

- Favorecer las reacciones químicas que se puedan producir en el alimento.
- Aumentar la acción enzimática.
- Retrasar o inhibir el crecimiento y actividad de los microorganismos existentes en el alimento.
- Detener por completo las reacciones enzimáticas que se puedan producir en el alimento.