

CUESTIONARIO TEORICO

- 1.- Los manipuladores de alimentos deben ajustarse a la práctica de manipulación e higiene de alimentos que regula el Real Decreto 11 de febrero del año:
 - A) 1982
 - B) 1995
 - C) 2000
 - D) 2002

- 2.- Señale la afirmación correcta respecto a una adecuada alimentación:
 - A) Se debe consumir alcohol
 - B) El consumo de azúcares debe ser moderado así como el de harinas refinadas
 - C) El consumo de leche y derivados, verduras y hortalizas, legumbres y frutas se debe reducir
 - D) El consumo de grasas animales así como el consumo de aceites vegetales es libre

- 3.- Decimos que una leche es esterilizada:
 - A) Cuando se somete a un proceso tecnológico tal que asegure la destrucción de los gérmenes y la inactividad de sus formas de resistencia
 - B) Ha sido privada de parte de su agua de constitución
 - C) Ha sido manipulada industrialmente para asegurar una duración superior a treinta días
 - D) Ha sido modificada añadiéndosele principios inmediatos, minerales y vitaminas

- 4.- Señale la respuesta incorrecta:
 - A) Todos los lugares donde se conserven alimentos (cámaras frigoríficas, armarios, despensas, etc.) deben ser objeto de limpieza cuidadosa
 - B) No se sobrepasará las capacidades de almacenamiento de cada local o instalación
 - C) Todos los alimentos deben conservarse protegidos del exceso de luz, calor y humedad
 - D) Si fuera necesario se almacenaran alimentos sobre el suelo

- 5.- La dieta terapéutica
 - A) Está indicada para aquellas personas, adultos o niños, que no precisen una dieta específica
 - B) Nunca se convierte en la base del tratamiento para una dolencia determinada
 - C) Tiene como finalidad ayudar en la curación de la enfermedad
 - D) Es la dieta que más se asemeja a la normal de cualquier persona sana

- 6.- La dieta basal
 - A) Suele sobrepasar las 2500-3000Kcal/día
 - B) Nunca puede solicitarse sin sal
 - C) Suele ser la dieta general existente en un determinado centro hospitalario
 - D) Se compone exclusivamente de verduras.

- 7.- En una dieta blanda podemos incluir
 - A) Patatas hervidas
 - B) Frutos secos
 - C) Alimentos fritos
 - D) Frutas crudas

- 8.- Como regla general, el Área de Salud extenderá su acción a una población no inferior a.
- A) 50.000 habitantes
 - B) 200.000 habitantes
 - C) 30.000 habitantes
 - D) 100.000 habitantes
- 9.- El ahumado consiste en:
- A) Someter los alimentos a la acción de los productos procedentes de la combustión incompleta de maderas autorizadas de primer uso
 - B) Someter a la acción del vinagre, con o sin adición de sal, los alimentos vegetales en su estado natural
 - C) Tratar los alimentos por la sal comestible
 - D) Someter los alimentos a la acción de las radiaciones
- 10.- ¿Cómo se denomina la técnica de cocinado en la que interviene principalmente la grasa?
- A) Fritura
 - B) Pochado
 - C) Fricassée
 - D) Vapor
- 11.- El método mediante el cual se introduce un género en un líquido que esté próximo a su ebullición, se denomina:
- A) Baño maría
 - B) Escaldado
 - C) Blanqueado
 - D) Escalfado
- 12.- El periodo de conservación máximo de los platos cocinados refrigerados, a partir de la fecha de su elaboración, será igual o inferior:
- A) Cinco días
 - B) Seis días
 - C) Siete días
 - D) Nueve días
- 13.- ¿Cuál de las siguientes funciones no es competencia del pinche de cocina?
- A) Encendido de hornos
 - B) Limpieza de los locales anexos
 - C) Limpieza de las mesas de cocina
 - D) Condimentación de víveres
- 14.- ¿Quién debe dar las órdenes, al pinche, para preparar los víveres para su condimentación?
- A) El cocinero/a
 - B) El/la dietista
 - C) La gobernanta/e
 - D) El responsable del Servicio de Nutrición Clínica

- 15.- No son alimentos susceptibles de salmonelosis:
- A) La leche
 - B) Mayonesa de elaboración casera
 - C) Los adobos
 - D) Interior de productos preparados a base de carne picada
- 16.- ¿Qué equipo protector sería el adecuado para proteger las manos de cortes?
- A) Guantes de vinilo
 - B) Guantes de malla
 - C) Dedales
 - D) Utensilio de mango más largo
- 17.- La postura correcta para el levantamiento de cargas es:
- A) Piernas totalmente flexionadas
 - B) Doblando las piernas, manteniendo en todo momento la espalda derecha y el mentón metido
 - C) Doblando las piernas, manteniendo en todo momento la espalda ligeramente curvada
 - D) Con las piernas rectas y la espalda inclinada
- 18.- Los procedimientos preventivos deberán tener en cuenta:
- A) Precauciones, Actitudes y Código de buenas prácticas.
 - B) La capacidad física
 - C) Depende del trabajo
 - D) Sólo afecta al personal sanitario
- 19.- Los principales factores que contribuyen a la aparición de las toxiinfecciones son los siguientes:
- A) Ropa de trabajo adecuada
 - B) Manos sucias
 - C) Temperaturas de conservación adecuada
 - D) Sistema de eliminación de basuras suficientemente separados de las zonas de conservación y elaboración de alimentos
- 20.- La Ley 55/2003 del Estatuto Marco de Personal Estatutario de los Servicios de Salud es aplicable:
- A) Al personal estatutario de los servicios de salud
 - B) Al personal sanitario excluyendo al personal de gestión y servicios
 - C) Al personal funcionario de las Comunidades Autónomas
 - D) Al personal funcionario del Estado
- 21.- El personal estatutario, entre el fin de una jornada y el comienzo de otra, tiene derecho a un periodo mínimo de descanso ininterrumpido de:
- A) 12 horas
 - B) 24 horas
 - C) 8 horas
 - D) 20 horas

- 22.- El permiso por paternidad por nacimiento, acogimiento o adopción, según el Estatuto Marco de Personal Estatutario de los Servicios de Salud será:
- A) No existe permiso por paternidad
 - B) 2 meses a elegir por el padre
 - C) 15 días naturales, desde la fecha del nacimiento o de la resolución judicial o administrativa
 - D) 3 ó 4 días según el tiempo de ingreso en el hospital
- 23.- La grave desconsideración con los superiores, compañeros, subordinados o usuarios se considera, según el Estatuto Marco Personal Estatutario de los Servicios de Salud.
- A) Falta leve
 - B) Falta grave
 - C) No se considera falta
 - D) Es una práctica normal
- 24.- El personal estatutario con nombramiento expedido para el ejercicio de una profesión o especialidad sanitaria se denomina:
- A) Personal sanitario
 - B) Otro personal
 - C) Personal de mantenimiento
 - D) Personal de gestión y servicios
- 25.- El personal estatutario con nombramiento expedido para el desempeño de funciones de gestión o para el desempeño de profesiones u oficios que no tengan carácter sanitario se denomina:
- A) Personal universitario
 - B) Personal de gestión y servicios
 - C) Personal directivo
 - D) Personal administrativo
- 26.- El grado personal alcanzado en la carrera profesional de la correspondiente categoría es retribuido mediante:
- A) Complemento opcional
 - B) Complemento de carrera profesional
 - C) Complemento de grado personal
 - D) No se refleja en las retribuciones
- 27.- El permiso por matrimonio o inscripción como pareja de hecho, según Estatuto Marco Personal Estatutario de los Servicios de Salud será de:
- A) 1 semana en ambos casos
 - B) 15 días por matrimonio y 7 días para parejas de hecho
 - C) 15 días naturales consecutivos en ambos casos
 - D) 30 días

- 28.- Cuando la jornada de trabajo exceda de 6 horas continuadas, deberá establecerse un periodo de descanso de:
- A) 30 minutos
 - B) No inferior a 15 minutos
 - C) 12 minutos
 - D) 45 minutos.
- 29.- La Constitución Española es ratificada por el pueblo español mediante referéndum nacional:
- A) El 31 de octubre de 1976
 - B) El 6 de diciembre de 1978
 - C) El 29 de octubre de 1978
 - D) El 29 de diciembre de 1978
- 30.- La forma política del Estado Español es:
- A) República Parlamentaria
 - B) Monarquía Constitucional
 - C) Monarquía Parlamentaria
 - D) Democracia Parlamentaria
- 31.- La constitución Española de 1978 entró en vigor el día:
- A) 4 de enero de 1978
 - B) 25 de diciembre de 1978
 - C) 29 de diciembre de 1978
 - D) 1 de enero de 1979
- 32.- Con la entrada en vigor del nuevo estatuto de autonomía de Andalucía, el anterior ha quedado:
- A) Parcialmente derogado.
 - B) En vigor pero durante un año.
 - C) Derogado.
 - D) En vigor pero algunos artículos
- 33.- ¿A quién corresponde la elaboración del plan andaluz de salud?:
- A) Al Consejo de Gobierno
 - B) Al Presidente del Gobierno
 - C) A la Consejería de Salud
 - D) Al Parlamento Andaluz
- 34.- El personal estatutario está sujeto a movilidad obligatoria dentro:
- A) De la comunidad
 - B) En todo el territorio
 - C) En el área hospitalaria
 - D) En el hospital

- 35.- El estatuto marco define al personal estatutario como:
- A) Personal vinculado
 - B) Personal funcionario de carácter especial
 - C) Personal laboral
 - D) Especial
- 36.- Las faltas muy graves prescriben a los:
- A) 10 años
 - B) 2 años
 - C) nunca
 - D) 4 años
- 37.- ¿Quién tiene el deber de garantizar la seguridad y la salud de los trabajadores/as?:
- A) Los propios trabajadores
 - B) La empresa y de proporcionar equipos de trabajo y equipos de protección individual adecuados
 - C) Una empresa especializada
 - D) El jefe de servicio
- 38.- En que fase de la manipulación se pueden contaminar los alimentos:
- A) En la preparación
 - B) En la distribución
 - C) En la elaboración
 - D) En todas
- 39.- ¿A quién corresponde la formación continuada de los manipuladores de alimentos?:
- A) Al trabajador
 - B) A una empresa privada
 - C) Es obligación del empresario
 - D) A los Sindicatos.
- 40.- ¿Es obligatorio ponerse el gorro cuando entra una persona a la cocina que no trabaje en ella?:
- A) No
 - B) Depende
 - C) Sí, siempre
 - D) Sino trabaja en la cocina no es obligatorio
- 41.- ¿Se puede tener pulseras mientras se manipulan alimentos para su elaboración?:
- A) No, está prohibido
 - B) Si
 - C) Sí, en el almacén
 - D) Si en la zona de cocina

- 42.- En caso de que se produzca una herida en las manos, ¿qué debemos hacer?:
- A) Taparla con un esparadrapo
 - B) Si es pequeña nada
 - C) Protegerla con una cubierta impermeable para evitar el contacto con los alimentos
 - D) Ponerse un guante
- 43.- Los alimentos congelados:
- A) No se pueden usar en los menús de los Hospitales-
 - B) No se pueden volver a congelar
 - C) Se usarán sólo como guarnición.
 - D) Se descongelarán con leche antes de usarlos.
- 44.- Las materias primas de diferente naturaleza deben estar:
- A) Bien puestas en el lugar que les correspondan
 - B) Todo en su embalaje original
 - C) Fuera de su embalaje
 - D) Separadas entre sí para evitar contaminación entre ellas
- 45.- ¿Cómo deben de ser las paredes de la cocina?:
- A) Da lo mismo, estando limpias
 - B) De un material absorbente
 - C) Materiales impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza
 - D) Recubiertas con madera
- 46.- En la cámara frigorífica, no deben almacenarse juntos:
- A) Pescados y carnes
 - B) Pescados y mariscos
 - C) Verduras diferentes
 - D) Se pueden almacenar todas juntas, ya que es frigorífica la cámara.
- 47.- ¿Cómo se debe limpiar la batidora?:
- A) Metiéndola en un recipiente con agua
 - B) Con jabón líquido
 - C) Sumergiendo en agua con detergente las parte desmontables que no estén en contacto con circuitos eléctricos
 - D) Con un paño de algodón
- 48.- ¿Cómo se clasifican los alimentos?:
- A) Según su procedimiento
 - B) Por el color
 - C) Por el olor
 - D) Según su composición química y nutricional
- 49.- ¿Por qué no se pueden mezclar los alimentos crudos con los cocinados?:
- A) Porque se pueden mezclarse los sabores
 - B) Por el olor
 - C) Porque los alimentos crudos pueden contaminar a los cocinados
 - D) Porque los alimentos cocinados pueden contaminar a los crudos

- 50.- ¿En que condiciones se almacenarán los alimentos?:
- A) A una temperatura óptima
 - B) En el congelador
 - C) Depende del tipo de los alimentos.
 - D) En un lugar fresco y seguro
- 51.- ¿Cuánto tiempo pueden mantenerse los alimentos congelados?:
- A) 1 año
 - B) 3 años
 - C) 6 o 7 meses
 - D) Depende del tipo de alimento
- 52.- ¿Cuándo hay más riesgo de una contaminación alimentaria?:
- A) Siempre que este fuera del congelador
 - B) Una vez terminado todo su proceso de elaboración y este listo para su consumo
 - C) Una vez cocinado no hay riesgo ninguno
 - D) Depende del producto que sea
- 53.- ¿Con qué frecuencia se lavarán los cubos de basura?:
- A) Mensualmente
 - B) Diariamente
 - C) Dos veces al día
 - D) Cada dos días
- 54.- El pinche de cocina en el proceso de emplatado o de envasado de alimentos usara:
- A) Un cuchillo
 - B) Gorro, guantes y mascarilla
 - C) La petición de dietas
 - D) La planilla de la planta
- 55.- ¿Cómo se debe limpiar la ensalada para su consumo?:
- A) Se limpia, se cortara y se lavará con unas gotas de lejía alimentaria
 - B) Se cortará y se lavará con agua
 - C) Se corta y se emplata
 - D) Se corta y se lava con abundante agua
- 56.- Los carros de los platos calientes, ¿qué misión tienen?:
- A) Para guardar las bandejas y tener el sitio ordenado
 - B) Poner las tapaderas de los cuencos, para tenerlas a mano
 - C) Mantener calientes los platos
 - D) Para hervir la leche.
- 57.- Si un pinche de cocina se encuentra con diarreas, ¿tiene que comunicarlo?:
- A) No hace falta. .
 - B) Si por que puede producir una contaminación alimentaria
 - C) Si lleva pocos días no
 - D) Si no está en la zona de emplatado no lo tiene que comunicar.

- 58.- Controlar las cantidades de comida que llevan los platos corresponde:
- A) A los Pinches
 - B) Al Servicio de Nutrición y Dietética
 - C) Al Cocinero
 - D) Al Gobernante.
- 59.- ¿Cómo se debe hacer el reparto de comida en la cinta de emplatado?:
- A) Deberá hacerse lo más rápido posible ya que es cuando hay más riesgo de contaminación
 - B) Sin prisa para no confundirnos.
 - C) Cambiando de lugar en la cinta para cada plato
 - D) Despacio para que coincida con las etiquetas.
- 60.- ¿Tienes que lavarte las manos obligatoriamente cada hora?:
- A) Cuando te lo mande el personal de mantenimiento.
 - B) Depende de tu criterio.
 - C) Sí.
 - D) No, siempre tienes que lavar las manos al volver al puesto de trabajo después de una ausencia
- 61.- En la zona de manipulación de alimentos está prohibido:
- A) Masticar chicle, comer. Fumar.
 - B) Cambiarse los guantes.
 - C) Hablar con la mascarilla puesta.
 - D) Cortar los alimentos
- 62.- Que deben de hacer un manipulador de alimentos:
- A) Conocer todas las clases de alimentos
 - B) Conocer y cumplir las instrucciones de trabajo establecidas por la empresa para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos
 - C) Controlar todos los alimentos para que este en perfecto estado
 - D) Organizar el trabajo de todos los pinches.
- 63.- Para poder reciclar los residuos sólidos de cocina:
- A) Se echan todos juntos
 - B) Se trituran en una maquina
 - C) Es necesario separarlos según su naturaleza
 - D) Se empaquetan y se reparten los que estén en buen estado.
- 64.- ¿Qué se debe hacer con el aceite usado de las freidoras?:
- A) Lo tiraremos
 - B) Se los lleva una persona a su casa
 - C) Se guardara en recipientes cerrados para su posterior retirada y reciclaje por una empresa autorizada
 - D) Se guardan para hacer jabón.

- 65.- ¿Quién es responsable de dar la formación sobre los productos y utensilios de limpieza?:
- A) El propio pinche
 - B) La enfermera
 - C) La empresa, que lo incluirá en el plan de formación.
 - D) El Gobernante-
- 66.- ¿Cuándo deberán de utilizar los equipos de protección?:
- A) En toda la jornada
 - B) Cuando exista riesgo para la salud del trabajador
 - C) Cuando lo vea conveniente
 - D) Nunca
- 67.- El uso inadecuado por exceso de detergente implica que:
- A) No pasa nada
 - B) Es bueno
 - C) Puede contaminar
 - D) Cuanta más cantidad más limpia.
- 68.- Los productos y útiles de limpieza deben de estar:
- A) Al lado de las cámaras por si hace falta
 - B) En la puerta de salida
 - C) En locales o armarios de uso exclusivo
 - D) Al lado de la cinta de emplatado por si se derrama algo que sea rápido la limpieza
- 69.- ¿Cuándo se limpiarán los utensilios de cocina?:
- A) Antes de usarlos
 - B) Se limpiarán antes y después de usarlos
 - C) Cuando se vea conveniente
 - D) Una vez al día
- 70.- ¿Qué entendemos por Higiene Alimentaria?
- A) Las medidas necesarias para garantizar la inocuidad sanitaria de los alimentos
 - B) La higiene alimentaria abarca un amplio campo que no incluye las crías
 - C) No incluye la higiene en la elaboración de alimentos
 - D) Solo serán las medidas de higiene del personal que manipula los alimentos
- 71.- Las salmonellas se destruyen con la congelación
- A) A -15°C
 - B) Falso
 - C) Algunas sí, otras no
 - D) A -20°C

- 72.- Para lavarse las manos se debe utilizar:
- A) Alcohol
 - B) Líquido desinfectante.
 - C) Jabón, cepillo de uñas y papel secamanos o con mecanismos de aire caliente
 - D) Solamente agua
- 73.- En el almacenamiento:
- A) Los alimentos se irán almacenando respetando el principio de que "lo primero que entra es lo primero que sale"
 - B) Se almacenaran en el mismo local alimentos con productos no alimentarios
 - C) Los alimentos se irán almacenando respetando el principio de que "lo primero que entra es lo ultimo que sale"
 - D) Las estanterías estarán pegadas al suelo
- 74.- Pasos que comprende la limpieza y desinfección:
- A) Prelavado, lavado, aclarado, aplicación de desinfectante
 - B) Lavado y desinfección
 - C) Lavado, aclarado y aplicación de desinfectante
 - D) Prelavado, lavado, aclarado, aplicación de desinfectante y aclarado
- 75.- ¿En qué casos ha ocurrido una contaminación cruzada?
- A) Se corta una carne asada con el mismo cuchillo con que se fileteó una carne antes de su elaboración.
 - B) Se han encontrado cucarachas en el almacén.
 - C) Las verduras no se han conservado adecuadamente.
 - D) Se descongelo el pescado a temperatura ambiente.
- 76.- El sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) tiene como objetivo:
- A) Establecer un plan de emergencia para el caso de incendio.
 - B) Identificar, valorar y controlar los peligros sanitarios e higiénicos asociados al conjunto y a cada una de las fases de la cadena alimentaria.
 - C) Analizar las pautas de comportamiento de los trabajadores.
 - D) Ninguna de las anteriores respuestas es correcta.
- 77.- ¿Cómo se debe indicar la duración mínima de un producto alimenticio que dura un año?
- A) Indicando el día y el mes.
 - B) Indicando el mes y el año.
 - C) Indicando el año.
 - D) Indicando día, mes y año.
- 78.- ¿Cuándo se considera que un huevo es fresco?
- A) Cuando se mantiene en cámara a temperatura no superior a 4°C durante un tiempo inferior a 30 días.
 - B) Cuando está conservado por encima de 0°C durante una semana como máximo.
 - C) Sólo se considera fresco un huevo recién puesto.
 - D) Cuando no ha sido refrigerado ni conservado por ningún método.

- 79.- ¿Qué son los yogures?
- A) Son postres elaborados con leche fermentada
 - B) Son postres elaborados con leche condensada.
 - C) Son postres elaborados con natas.
 - D) Son postres elaborados con leche fresca.
- 80.- ¿Qué es un lechal?
- A) El cordero que se sacrifica entre los 4 y 6 meses de vida.
 - B) El cordero que tiene entre 15 días y 2 meses.
 - C) Un cordero nacido en invierno y sacrificado en primavera.
 - D) Cordero que ha sido sobrealimentado.
- 81.- La leche higienizada:
- A) Es la procedente de explotaciones ganaderas.
 - B) Es la leche certificada.
 - C) Es la leche natural sometido a un proceso tecnológico autorizado.
 - D) Es aquella cuya composición ha sido modificada.
- 82.- Las carnes, pescados y huevo aportan al organismo, de manera principal.
- A) Vitaminas.
 - B) Oligoelementos.
 - C) Proteínas.
 - D) Grasas.
- 83.- ¿Qué enfermedad puede causar la insuficiencia de vitamina D?
- A) Caries.
 - B) Enfermedades cardiovasculares.
 - C) Raquitismo.
 - D) Escorbuto.
- 84.- ¿Cuál de las siguientes afirmaciones no es correcta?
- A) En una dieta hipocalórica se ingiere menos calcio.
 - B) En una dieta hipocalórica no se reduce el aporte de vitaminas.
 - C) En una dieta hipocalórica se reduce el aporte de minerales.
 - D) La dieta hipocalórica es recomendada contra la obesidad.
- 85.- ¿Qué requisito no debe cumplir la dieta?
- A) Aportar suficiente energía.
 - B) Ser equilibrada.
 - C) Debe contener todos los nutrientes.
 - D) Ser rica en grasas saturadas.
- 86.- ¿En qué consiste la condimentación de un alimento?
- A) En emplear pequeñas cantidades de determinadas sustancias, para modificar el sabor de un plato.
 - B) Es exclusivamente la adición de sal a la comidas.
 - C) Es exclusivamente la adición de especias a las comidas.
 - D) En elaborar un plato compuesto por distintos alimentos básicos.

- 87.- ¿Qué es empanar?
- A) Recubrir un alimento con harina antes de freírlo.
 - B) Recubrir un alimento con pan rayado antes de freírlo.
 - C) Meter un alimento entre dos porciones de pan antes de comerlo.
 - D) Servir un alimento en el plato.
- 88.- ¿Qué temperatura debe alcanzara el interior de un alimento durante su cocción?
- A) -18° C
 - B) 10° C
 - C) 70° C
 - D) 18° C
- 89.- ¿Qué es la regeneración de un alimento?
- A) El calentamiento para que se termine de cocinar.
 - B) La puesta en temperatura para su consumo.
 - C) Un sistema de cocción.
 - D) El descenso de temperatura de un alimento, de forma rápida.
- 90.- ¿Como se denominan los purés ligeros o refinados?
- A) Sopas
 - B) Cremas.
 - C) Purés.
 - D) Gelatinas.
- 91.- Los boquerones en vinagre son un tipo de conserva de pescado. ¿En qué se basa?
- A) En la deshidratación
 - B) En la acidificación.
 - C) En la liofilización.
 - D) No están conservados.
- 92.- ¿Cómo se debe congelar el pescado?
- A) Entero y pelado.
 - B) Fraccionado y sin más tratamiento.
 - C) Entero, eviscerado, descamado o pelado.
 - D) No se debe congelar.
- 93.- ¿Qué efecto tiene el calor sobre los nutrientes?
- A) Oxidación de azúcares.
 - B) Destrucción de grasas.
 - C) Pérdidas de algunas vitaminas.
 - D) Desaparición de compuestos tóxicos.
- 94.- ¿Qué hay que tener en cuenta a la hora de almacenar alimentos?
- A) Se deben colocar en pilas altas, aprovechando el espacio disponible.
 - B) Se rotarán periódicamente.
 - C) Las condiciones de temperatura y humedad serán siempre las mismas independientemente del producto almacenado.
 - D) No es necesario que los productos estén etiquetados para su almacenamiento.

- 95.- ¿Qué características tendrán los contenedores de residuos alimentarios? Señala la incorrecta.
- A) Permeable.
 - B) Con tapa de cierre hermético.
 - C) Con fácil limpieza
 - D) Con sistema de apertura por pedal.
- 96.- La aplicación del sistema análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) permite. Señala la respuesta incorrecta.
- A) Conseguir una mayor garantía de salubridad de los alimentos consumidos.
 - B) Una utilización mas eficaz de lo recursos técnicos y económicos disponibles.
 - C) Obliga a mantener una documentación específica que evidencie el control de los procesos.
 - D) No se aplica este sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) en las cocinas hospitalarias.
- 97.- ¿Cuál de las siguientes funciones es del Servicio de Dietética?
- A) Elaborar los menús.
 - B) Controlar las condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones.
 - C) Establecer las características nutritivas, energéticas y de textura correspondiente a los distintos tipos de dieta.
 - D) Realizar los reconocimientos médicos periódicos al personal.
- 98.- ¿Cuál de las siguientes no es función del servicio de Medicina Preventiva?
- A) Vigilancia de la salud del personal.
 - B) Estudio de los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales.
 - C) Control de las condiciones Higiénico-sanitarias de las instalaciones.
 - D) Información y adiestramiento sobre las necesidades y hábitos alimentarios.
- 99.- Actuaciones a adoptar en caso de incendio. Señalar la incorrecta.
- A) Localizar el origen de incendio
 - B) Clasificar la magnitud del incendio.
 - C) Comunicara el hecho al Jefe de Emergencia facilitándole la mayor cantidad de datos posibles sobre el siniestro.
 - D) Girarse y dar la espalda al fuego.
- 100.- ¿Cuál no es una medida preventiva para evitar quemaduras por el contacto con objetos o gases calientes?
- A) Llenar los recipientes hasta arriba.
 - B) Comprobar el termostato de la freidora.
 - C) Orientar los mangos de los recipientes hacia el interior de los fogones.
 - D) Utilizar equipo de protección individual (manoplas, delantales, gafas, guantes...).
- 101.- La Constitución Española reconoce el derecho a la Protección de la salud en el artículo:
- A) Artículo 1.
 - B) Artículo 43.
 - C) Artículo 14.
 - D) Artículo 20.

- 102.- La soberanía Nacional reside en:
- A) Las nacionalidades y regiones que integran la nación española.
 - B) En el pueblo español.
 - C) En la nación española.
 - D) En las Cortes generales.
- 103.- ¿Qué Título de la Constitución habla de los derechos y deberes fundamentales? .
- A) Preliminar.
 - B) Título I.
 - C) Título III.
 - D) Título II.
- 104.- Según la Ley de Salud de Andalucía, respecto a los Servicios de Salud, los ciudadanos:
- A) Tienen derechos y obligaciones.
 - B) Tienen derechos pero no obligaciones.
 - C) Tienen obligaciones pero no derechos.
 - D) No tienen derechos ni obligaciones.
- 105.- Los ciudadanos cuando son pacientes de un Hospital ¿tienen derecho a recibir un informe del medico, cuando son dados de altas?
- A) Solo si el medico lo cree oportuno.
 - B) No.
 - C) Si.
 - D) Solo cuando lo solicitan.

SUPUESTO PRÁCTICO A

Juan García, trabaja en categoría de pinche en la cocina del hospital público BUENA SALUD de Andalucía.

Ejerce su profesión en calidad de estatutario fijo desde el año 1985, tiene turno fijo de mañanas, de 8 de la mañana a 15 de la tarde.

Bajo las órdenes del cocinero, ocupa un puesto en preparación de alimentos, suministro y almacenaje de víveres.

En esta cocina hospitalaria existen dos menús, alternando cada uno semana a semana. A excepción de algunas dietas terapéuticas, cada menú consta de cuatro platos: entrante, primero, segundo y postre, engrosando un total de 42 tipos de dietas.

- 1.- Antes de incorporarse a su puesto de trabajo, en el vestuario:
 - A) Se pondrá la mascarilla y los guantes
 - B) Se cambiará de vestimenta, esta será limpia y de uso exclusivo y se lavará las manos con agua caliente y jabón.
 - C) Se echará laca en el pelo.
 - D) Se pondrá el mandil.

- 2.- Indica la respuesta incorrecta, en el hospital, la ropa de trabajo que utiliza el personal para desempeñar las tareas propias de su puesto:
 - A) Facilita la distinción entre personal, los pacientes y visitas
 - B) Protege al personal de contagios y de otros riesgos
 - C) Protege al paciente de los microorganismos que el trabajador pudiera llevar de la calle
 - D) Es para no manchar la ropa de casa.

- 3.- ¿Por qué consideraríamos a Juan, manipulador de alto riesgo?
 - A) Trabaja con guantes y mascarillas
 - B) Se dedica a la elaboración y manipulación de comidas preparadas para el suministro y el servicio directo al consumidor o colectividades
 - C) Manipula dietas terapéuticas
 - D) Está en contacto directo con los alimentos

- 4.- Una vez comenzada su jornada:
 - A) Abrirá todas las puertas de la cocina
 - B) Encenderá todos los hornos y hogares
 - C) Verificará que todas las luces de la cocina estén en buen estado
 - D) Comprobará el buen funcionamiento del aire acondicionado

- 5.- El desayuno es lo primero que empieza a funcionar en la cocina todas las mañanas, Juan se encarga de calentar la leche
 - A) Comprobará la fecha de caducidad del envase
 - B) Se asegurará que la leche sea desnatada
 - C) La mezclará con el café
 - D) La endulzará con sacarina

- 6.- Para un desayuno hipocalórico calentará
 - A) Leche deshidratada

- B) Leche condensada
- C) Leche enriquecida
- D) Leche desnatada

- 7.- Para un desayuno de una dieta astringente, preparará como parte de líquidos
- A) Leche entera
 - B) Café con leche
 - C) Tila
 - D) Té claro
- 8.- En un desayuno de una dieta diabética incluirá
- A) Dos piezas de pan blanco
 - B) Mantequilla
 - C) Una pieza de fruta
 - D) Un batido de vainilla
- 9.- Juan, mientras distribuye el pan del desayuno, que el hospital recibe envasado
- A) Podrá masticar goma de mascar
 - B) Podrá llevar anillos
 - C) Podrá llevar reloj
 - D) No puede llevar ni anillos, ni reloj, ni mascar chicle.
- 10.- Una vez terminada la preparación del desayuno, Juan, abrirá las conservas que se utilizarán hoy en el almuerzo
- A) En la plonge
 - B) En la zona de elaboración
 - C) En la zona de preparación de extras
 - D) En el cuarto frío
- 11.- ¿Tendrá que ponerse guantes al abrir las latas?
- A) No, al tratarse de productos envasados
 - B) Si, en todo momento, cambiándose cuando fuera necesario
 - C) No, siempre que tenga las manos limpias.
 - D) Siempre que lleve anillos.
- 12.- Al utilizar el abrelatas eléctrico tendrá en cuenta
- A) En las cocinas hospitalarias no existen abrelatas eléctricos
 - B) No pisar en suelo mojado
 - C) Dar prioridad a las latas de mayor tamaño
 - D) Dar prioridad a las latas de productos crudos
- 13.- Si quiere saber la cantidad de producto que tiene una conserva, Juan, tendrá que mirar
- A) La identificación de la empresa
 - B) La cantidad de determinados ingredientes
 - C) La cantidad de neto
 - D) La lista de ingredientes
- 14.- Juan, como parte de su trabajo, tiene que fregar la cortadora de fiambre
- A) Con paño humedecido en alcohol 70%
 - B) Desconectando la máquina, desmontándola por completo, con agua y jabón y desinfectando todas las piezas con lejía o similar
 - C) Este tipo de máquina no se desmonta por tener cuchillas muy cortantes
 - D) Al final de la jornada

- 15.- En el menú, hoy marcha como entrante ensalada de lechuga, el corte se hará
- A) Juliana
 - B) Laminado
 - C) A dados
 - D) En máquina peladora
- 16.- Hasta la hora de su emplatado, Juan, mantendrá la lechuga
- A) En agua con zumo de limón
 - B) En agua
 - C) En agua con 30 gotas de lejía por litro
 - D) En seco
- 17.- En la preparación de un fondo, a Juan le correspondería
- A) Su limpieza
 - B) El desengrasar
 - C) El salpimentar
 - D) El corte y lavado de hortalizas
- 18.- El cocinero que lleva el segundo plato le pide que le traiga una hortaliza
- A) Canela
 - B) Ajo
 - C) Perejil
 - D) Clavo
- 19.- El mismo cocinero le manda encamisar
- A) Haría cortes en forma de estrías o canales a las verduras
 - B) Envolverá con una malla una pieza de carne
 - C) Recubrirá un molde en su interior con manteca
 - D) Colocará una lámina fina de tocino sobre un trozo de carne
- 20.- Le mandan, para añadir a un plato, que traiga de la cámara hortalizas que se consuman con piel
- A) Cebolla
 - B) Judías verdes
 - C) Ajo
 - D) Guisantes
- 21.- Juan tiene que preparar una ensalada hipercalórica
- A) Endivias
 - B) Lechuga, cebolla y tomate
 - C) Lechuga y atún
 - D) Lechuga, judías verdes, zanahoria rallada, maíz dulce, huevo cocido, cebolla y tomate
- 22.- El cocinero le manda que condimente la ensalada hipercalórica que ha preparado
- A) No puede, las ensaladas hipercalóricas no deben condimentarse
 - B) Le pone limón y aceite de oliva virgen extra
 - C) No es función del pinche condimentar las ensaladas
 - D) La condimenta con aceite de oliva virgen extra, vinagre y sal
- 23.- Juan puede tomarse un descanso en su jornada de trabajo
- A) Cinco minutos
 - B) 35 minutos
 - C) No inferior a 15 minutos
 - D) Bajo ningún concepto tiene derecho a descanso, por la jornada que tiene

- 24.- Para no sufrir cortes ¿qué tipo de guantes se pondrá?
- A) De vinilo
 - B) De malla
 - C) Dedales
 - D) De látex extra gruesos
- 25.- El pollo, alimento incluido en la dieta del paciente, es rico en
- A) Proteína
 - B) Hidratos de carbono
 - C) Minerales
 - D) Vitaminas
- 26.- El cocinero manda a Juan cortar patatas para freír, el corte podrá ser
- A) Juliana
 - B) Bastón y cerilla
 - C) Parisien
 - D) En rombos
- 27.- Para que la patata no se oxide hasta la hora de freírla la mantendrá
- A) Agua fría
 - B) Agua fría y sal
 - C) En escurridores
 - D) Agua templada
- 28.- La máquina pelapatatas, utilizada por Juan es
- A) Maquinaria articulada desmontable
 - B) Cinta lijadora
 - C) Cesta lijadora
 - D) Maquinaria articulada no desmontable
- 29.- Una vez utilizada, como norma
- A) Será fregada al final de la jornada
 - B) Será fregada al final de cada uso
 - C) Será fregada cuando lo mande la gobernanta
 - D) Será fregada cuando se friegue la zona de máquinas
- 30.- Este tipo de máquina, pelapatatas,, habría que fregarla
- A) Con una solución 70% alcohol, desconectada de la red
 - B) Con abundante agua y conectada a la red para que al movimiento quede limpia
 - C) Con agua y jabón o detergente similar y aclarando con abundante agua, desconectada a la red
 - D) Con agua y lejía y en movimiento, conectada a la red
- 31.- A Juan le supervisará la limpieza
- A) El/la gobernante y el/la Jefe/a de Cocina.
 - B) El/la cocinero/a
 - C) El/La encargado/a de limpieza.
 - D) El/La Dietista.
- 32.- En cualquier operación de limpieza, con respecto al producto, es necesario respetar los datos referente a
- A) Concentración de detergente, es decir, la cantidad de producto a utilizar
 - B) La temperatura ambiente

- C) La frecuencia de limpieza
- D) El desinfectado

- 33.- Juan, tiene que guardar las lechugas sin cortar que han sobrado
- A) Lo hará en la cámara de verduras o bien las puede guardar con productos de origen animal, siempre que estén envasadas y cerradas debidamente
 - B) En cualquier cámara refrigerada.
 - C) En el almacén.
 - D) Nunca con productos de origen animal
- 34.- Señala la falsa, son medidas a tomar en el almacenamiento de alimentos
- A) Humedad relativa, de acuerdo con la naturaleza del producto
 - B) Conveniente circulación del aire
 - C) Temperaturas adecuadas
 - D) No tiene que tener circulación de aire.
- 35.- Llegado el momento de guardar géneros, Juan lleva una caja de huevos frescos
- A) A la cámara refrigerada, con productos de origen animal, debidamente aislados
 - B) A la cámara no refrigerada, con productos de origen animal, debidamente aislados
 - C) A la cámara de alimentos refrigerados
 - D) En un almacén o despensa donde circule convenientemente el aire.
- 36.- Para el segundo plato del menú que marcha en la cena harán faltas lomos que están congelados
- A) Los descongelará en escurridores con abundante agua fría
 - B) Los colocará en su debido recipiente en cámara temperatura refrigeración
 - C) Los colocará en su debido recipiente en el cuarto frío
 - D) En la cocina hospitalaria no se pueden utilizar los lomos que han sido congelados
- 37.- ¿Deberá registrar en el control de cámaras la descongelación de los lomos?
- A) Si, necesariamente
 - B) No, él sólo anota las temperaturas
 - C) No, es función del bromatólogo
 - D) No, es función del cocinero
- 38.- Para la cena el cocinero ha cortado jamón de york ¿dónde se colocará Juan para su envasado?
- A) En la precámara
 - B) En el cuarto frío
 - C) En el office
 - D) En el de preparación de segundo plato
- 39.- ¿Cuánto pesará la ración de jamón de york que llevan en la cena las dietas basales sin sal?
- A) De 60 a 65 gramos
 - B) De 100 a 150 gramos
 - C) 200 gramos
 - D) La dietas basales sin sal no pueden comer jamón de york
- 40.- Para el envasado utilizará
- A) Guantes y gorro
 - B) Guantes, gorro y delantal
 - C) Guantes, gorro y mascarilla

D) Guantes y mascarilla

- 41.- Tendrá que poner legumbres en remojo para el menú del día siguiente
- A) En agua caliente
 - B) En agua fría
 - C) Es trabajo del cocinero
 - D) No hace falta, las marmitas de las cocinas hospitalarias son industriales
- 42.- Para cortar el embutido que lleva las legumbres, Juan utilizará
- A) Cuchillo de medio golpe
 - B) Cuchillo cebollero
 - C) Puntilla
 - D) Trinchante
- 43.- En que zona, como norma, se corta el embutido
- A) Preparación carnes y aves
 - B) Preparación dietas personalizadas
 - C) Preparación segundo plato
 - D) Zona conservación
- 44.- Hay que colar el caldo y el cocinero le manda que lo pase por el chino
- A) Se ayudará de una araña
 - B) Se pondrá guantes de látex para no quemarse
 - C) Se ayudará de un triángulo
 - D) Se ayudará de una espumadera
- 45.- Para la cena hay que empanar filetes de pollo, ¿cómo mantendrá el pan rallado en buen estado?
- A) No poniendo demasiado huevo
 - B) Reponiendo con pan nuevo y desechando el resto
 - C) Tamizando el pan utilizado y reponiendo con pan nuevo
 - D) Utilizando harina previamente
- 46.- ¿Dónde se empanará?
- A) Zona preparación carnes y aves
 - B) Cuarto frío
 - C) Antecámara
 - D) Zona preparación segundo plato
- 47.- Juan, hace unos días, sufrió un corte superficial en un dedo
- A) No tiene importancia, se pone guantes
 - B) Debe darse de baja
 - C) Se cubrirá la herida con vendaje impermeable apropiado
 - D) Se lavará continuamente las manos y se las desinfectará
- 48.- Si el cocinero pide una macheta ¿para qué la utilizará?
- A) Para cortar hortalizas de gran tamaño
 - B) Para abrir solomillos
 - C) Para mechar carnes
 - D) Para cortar huesos
- 49.- El cocinero manda a Juan que levante la leche
- A) La pone en un carro
 - B) La bate hasta montarla

- C) La pone a fuego lento
- D) La hierve

- 50.- El cocinero que lleva los entrantes pide los ingredientes básicos para elaborar una vinagreta
- A) Mayonesa, vinagre y cebolla
 - B) Perejil, aceite y sal
 - C) Aceite, vinagre y sal
 - D) Yema de huevo, vinagre y sal
- 51.- ¿En qué clase de contenedores echará Juan las hojas de lechuga en mal estado?
- A) En los destinados a residuos asimilables a urbanos
 - B) En los de residuos citotóxicos y biosanitarios
 - C) En los de residuos inertes
 - D) En los de residuos peligrosos, por ser hospitalarios
- 52.- Por norma, ¿Dónde estarán situados los contenedores con tapa para los residuos?
- A) En el cuarto frío
 - B) En cada office
 - C) En el cuarto de basuras
 - D) En la zona de carga y descarga
- 53.- Juan, antes de acabar el año, se irá de vacaciones, ¿Cuántos días adicionales le corresponderá, dada su condición de personal con plaza en propiedad?
- A) Ninguno, no lleva años suficientes con la plaza en propiedad
 - B) 1 día hábil más
 - C) 4 días hábiles más
 - D) 2 días hábiles más
- 54.- Durante su jornada de trabajo, Juan se siente indispuesto. Parece que algo le sentó mal, tiene vómitos y diarrea
- A) Aguatará hasta el final de su jornada, siempre que se lave y desinfecte las manos cada vez que vaya al servicio
 - B) Se irá al médico, sin más
 - C) Informará al jefe de cocina de la enfermedad o síntomas que presenta
 - D) Es un hecho sin importancia, ya que no presenta fiebre
- 55.- Siempre que, total o parcialmente, coincida con la jornada laboral ¿qué tiempo tendría Juan para ir al médico?
- A) El tiempo que le marque la gobernanta o jefe de cocina
 - B) El tiempo necesario para hacer posible la asistencia a consulta
 - C) Dos horas
 - D) Tres horas

SUPUESTO PRACTICO B

En la cocina, de un hospital se ha recepcionado una partida de hortalizas, fruta y verduras. Se procede al almacenamiento de los productos. Comenzamos la jornada que ha sido planificada la víspera y empezamos las operaciones previas y tratamientos básicos; a continuación se elaborarán los menús. Una vez elaborados los menús según el libro de dietas se procederá al emplatado.

La limpieza del local, maquinaria, accesorios y menaje de cocina será el último paso a realizar dentro del trabajo que se desarrolla diariamente en la cocina de un hospital.

- 1.- ¿Qué se necesita para tamizar?
 - A) Una varilla.
 - B) Un paño.
 - C) Una manga pastelera.
 - D) Un chino.

- 2.- ¿Qué tipo de alimento son los guisantes?
 - A) Verduras.
 - B) Hortalizas.
 - C) Legumbres frescas.
 - D) Legumbres secas.

- 3.- Según el Código Alimentario Español en qué grupo de alimento se incluye el tomate.
 - A) Verdura.
 - B) Hortaliza.
 - C) Fruta carnosa.
 - D) Fruto oleaginoso.

- 4.- Las hortalizas destinadas al consumo fresco: Señala la respuesta incorrecta.
 - A) Deben estar recién recolectadas.
 - B) Deben estar exentas de artrópodos.
 - C) Deben estar exentas de lesiones o traumatismo.
 - D) Deben permanecer refrigeradas durante 15 días.

- 5.- Son más ricas en hidratos de carbono:
 - A) Verduras.
 - B) Patatas.
 - C) Carnes.
 - D) Pescados.

- 6.- Los alimentos incluidos en el grupo de las frutas, verduras y hortalizas aportan al organismo, como nutrientes más significativos.
 - A) Vitaminas y sales minerales.
 - B) Lípidos.
 - C) Hidratos de carbono.

D) Proteínas.

- 7.- ¿Para qué alimento se utiliza normalmente el sistema de escaldado?
- A) Para carnes
 - B) Para frutas y verduras.
 - C) Para pescados.
 - D) Para grasas.
- 8.- ¿Cómo se denomina el sistema que utiliza aire caliente con o sin vapor a baja presión para regenerar los alimentos?
- A) Hornos de regeneración de multiporciones.
 - B) Hornos mixtos de convección- vapor.
 - C) Horno microondas.
 - D) Zonas de regeneración
- 9.- ¿Qué es un producto de primera generación?
- A) La materia prima sin modificar.
 - B) Los productos que han sufrido cualquier modificación.
 - C) Los congelados y ultra congelados.
 - D) Los productos crudos envasados al vacío.
- 10.- ¿Qué efecto tiene el escaldado de la fruta?
- A) Inactivación de las enzimas
 - B) Endurecimiento de la piel.
 - C) Conservación por largos periodos de tiempo
 - D) Sirve para hacer compota de frutas.
- 11.- ¿Qué método se puede utilizar para retrasar la maduración de frutas frescas?
- A) Congelación.
 - B) Irradiación.
 - C) Acidificación.
 - D) Cocción.
- 12.- ¿Con qué tipo de alimentos se prepara la compota?
- A) Con hortalizas.
 - B) Con carnes.
 - C) Con aceites.
 - D) Con frutas.
- 13.- Si sabemos que una hortaliza se ennegrece al pelarla ¿Qué debemos hacer?
- A) Meterla en agua con unas gotas de limón.
 - B) Restregarla con sal.
 - C) Limpiarla con unas gotas de lejía.
 - D) Envolverla en papel de aluminio durante diez minutos.
- 14.- Es aconsejable lavar las hortalizas que se consumen crudas:
- A) Con agua salada.
 - B) Con agua y unas gotas de lejía.
 - C) Solamente con agua.
 - D) Con agua a la que se añade unas gotas de limón.

- 15.- Señala la respuesta incorrecta. En la preparación básica de:
- A) Los tomates, se deberá quitar siempre la piel
 - B) Las alcachofas, una vez eliminada las hojas exteriores, se meterás en agua con limón.
 - C) La remolacha roja, se lavará sin cortar las ramas o tallos con los que viene.
 - D) Las acelgas sólo se utilizarán las hojas, despreciando los tallos, por no tener ningún valor nutritivo.
- 16.- ¿Cómo se clasifican los residuos generados en la cocina de un hospital?
- A) Urbanos.
 - B) Sanitarios urbanos.
 - C) Sanitarios asimilables a urbanos,
 - D) Citotóxicos y biosanitarios.
- 17.- ¿Qué personal lleva a cabo la elaboración de menús?
- A) Dietistas.
 - B) Enfermeras.
 - C) Personal de cocina.
 - D) Personal médico.
- 18.- ¿En qué consiste la planificación de las dietas?
- A) En macar primeros platos y segundos platos.
 - B) Elaborar un libro de dietas estableciendo las características nutritivas, energéticas y de textura correspondiente a los distintos tipos de dietas.
 - C) Elaboración de otras dietas con seguimientos específicos no contemplados en las que tiene establecidas.
 - D) Controlar la elaboración, distribución, aceptación y consumo por parte de los pacientes.
- 19.- ¿Cómo limpiaremos la cortadora de verduras?. Señala la respuesta incorrecta.
- A) Desconectaremos la maquina.
 - B) Retiraremos las partes desmontables.
 - C) Limpiaremos la maquina y no las piezas.
 - D) Volveremos a montar las piezas.
- 20.- ¿Qué norma no hay que seguir cuando se está emplatando?
- A) Debemos estar limpios y aseados.
 - B) Utilizaremos gorros higiénicos para la cabeza, mascarillas para la cara y guantes desechables de un solo uso.
 - C) Una vez colocados los alimentos, las bandejas pasaran directamente al lugar de consumo.
 - D) Podremos portar anillos, pendientes y reloj.
- 21.- ¿Quién planifica la jornada en la cocina del hospital?
- A) El jefe de cocina.

- B) El cocinero.
- C) El dietista.
- D) El pinché.

- 22.- Se tendrán en cuenta las siguientes medidas en el almacenamiento de hortalizas, frutas y verduras. Señala la respuesta incorrecta.
- A) La temperatura de almacenamiento será de 7 a 10°C.
 - B) En lugares utilizados exclusivamente par ese fin.
 - C) Se evitarán los focos de contaminación por gérmenes.
 - D) La temperatura de almacenamiento será de -18°C.
- 23.- ¿Qué es la “puesta a punto o mise en place” dentro del vocabulario utilizado en cocina?
- A) Las operaciones previas y tratamientos básicos
 - B) La ración.
 - C) El menú.
 - D) La dieta.
- 24.- ¿Cómo procederemos para eliminar la piel de la patata? Señala la repuesta incorrecta.
- A) Por medios mecánicos.
 - B) Por medios manuales.
 - C) Por sistema de escalfado.
 - D) Por sistema de asado.
- 25.- Las hojas de lechuga se sumergirán en agua ala que habremos agregado lejía. ¿En que proporción?
- A) 40 gotas de lejía por cada litro de agua.
 - B) 25 gotas de lejía por cada litro de agua.
 - C) 80 gotas de lejía por cada litro de agua.
 - D) 10 gotas de lejía por cada litro de agua.
- 26.- Señala la afirmación incorrecta.
- A) Las hortalizas son productos perecederos.
 - B) Las hortalizas se pueden almacenar durante largos periodos de tiempo.
 - C) Las hortalizas pierden paulatinamente los elementos nutricionales y vitamínicos.
 - D) Las hortalizas deben pelarse en el momento justo en que se vayan a utilizar.
- 27.- ¿Qué fruta contiene elementos coagulantes y es utilizada para la elaboración de gelatinas naturales?
- A) Plátano.
 - B) Melocotón.
 - C) Fresa.
 - D) Manzana.
- 28.- ¿Qué nombre recibe el plato frío elaborado básicamente con verduras crudas o cocidas a las que se puede añadir otros alimentos y que se toman aderezadas con aceite, sal y vinagre o con algunas salsas?
- A) Cremas.
 - B) Sopa.

- C) Ensalada.
- D) Puré.

29.- La acción de sumergir en agua caliente las frutas o verduras tienen el nombre de:

- A) Escaldado.
- B) Fritura.
- C) Ebullición.
- D) Asado.

30.- ¿Pueden congelarse las frutas?

- A) No.
- B) Si, lavadas enteras o fraccionadas durante 8 a 12 meses.
- C) Si, enteras.
- D) Si, enteras entre 24 o 36 meses.

31.- La refrigeración de verduras y hortalizas se realizara a temperatura de:

- A) 8 a 9 grados.
- B) 3 a 4 grados.
- C) -3 a -4 grados.
- D) -8 a -9 grados.

32.- El método de conservación de frutas que consiste en cocerlas con azúcar para impedir el crecimiento bacteriano, recibe el nombre de:

- A) Confitado.
- B) Ahumado.
- C) Encurtido.
- D) Compota.

33.- ¿Con que periodicidad deberán limpiarse y desinfectarse los contenedores de residuos en una cocina?

- A) Cuando lo necesiten.
- B) Cada 7 días.
- C) Cada 10 días.
- D) Diariamente como mínimo.

34.- ¿Dónde se pueden eliminar los residuos líquidos como el aceite?

- A) A través de la red de alcantarillado.
- B) En recipientes especiales para su posterior incineración o reciclado.
- C) Los retirara el proveedor de aceite.
- D) Se almacenaran con los productos semiperecederos.

35.- Señala la respuesta incorrecta. El programa de limpieza y desinfección definirá:

- A) Las áreas y la frecuencia de limpieza de las mismas.
- B) Procedimiento de limpieza y desinfección.
- C) No incluirá los métodos, medios y productos utilizados.
- D) Personal encargado de la tarea.

36.- ¿Es necesario la evaluación del programa de limpieza y desinfección?

- A) No.
- B) Solo algunas veces.
- C) Si, para evitar errores.
- D) No es una parte del programa de limpieza y desinfección.

- 37.- Señala la respuesta incorrecta. La limpieza de vajilla se realizará.
- A) Lavado con agua fría que contenga detergente.
 - B) El agua caliente tendrá una temperatura de 30° como máximo.
 - C) Aclarado con agua caliente a temperatura de 82° grados como mínimo.
 - D) Tratamiento germicida. Este podrá ser por calor.
- 38.- ¿Qué es el cuerpo de cocina?
- A) El modulo donde se genera el calor por medio de las distintas fuentes energéticas.
 - B) El personal de cocina.
 - C) La campana extractora.
 - D) El plonge.
- 39.- ¿Cómo no deberán ser las mesas en una cocina?
- A) Lisas.
 - B) Impermeables.
 - C) De madera.
 - D) De fácil limpieza y desinfección.
- 40.- Señala respuesta incorrecta. La cocina deberá tener la siguiente estructura:
- A) Sin zonas de manipulación diferenciadas.
 - B) Paredes, suelos y techos de materiales apropiados.
 - C) Ventilación y sistemas de extracción adecuados y suficientes.
 - D) Con agua potable fría y caliente.
- 41.- ¿Qué hacer cuando nos queden alimentos en una lata abierta?
- A) Ponerlo en una estantería.
 - B) Meterlo en el frigorífico en la lata.
 - C) Pasarlos a un recipiente cerrado de cristal, de acero o plástico.
 - D) Tirarlos.
- 42.- ¿Qué pH tiene la lejía?
- A) pH menor de 1-2.
 - B) pH igual a 6-8.
 - C) pH mayor a 8.
 - D) pH mayor a 10
- 43.- Señalar cual de los siguientes no es un inconveniente de la lejía.
- A) Es corrosiva para algunos metales.
 - B) Es inestable, por lo que pierde efectividad con el tiempo.
 - C) Se inactiva en contacto con sustancias orgánicas.
 - D) Se puede poner en contacto con el amoniaco.
- 44.- Qué factor no tendremos presente, para la frecuencia con la que se limpiarán las superficies y utensilios en la cocina.
- A) Que se hayan utilizado pero ese día no toque su limpieza.
 - B) Tipos de alimentos que se elaboren, almacenen o desechen.
 - C) Estado de limpieza.
 - D) Tipo de suciedad.

- 45.- ¿De que no depende la acción tóxica de un producto químico?
- A) De las características de la sustancia.
 - B) De la empresa suministradora.
 - C) De las condiciones de exposición y vía de entrada.
 - D) De las características y situación de la persona.
- 46.- ¿Qué significado tiene el dibujo de la calavera sobre tibias cruzadas?
- A) Explosivo.
 - B) Tóxico.
 - C) Inflamable.
 - D) Corrosivo.
- 47.- ¿Qué son las “frases R”?
- A) Frases de seguridad.
 - B) Símbolo obligatorio.
 - C) Frases que indican riesgo y que figuran en la etiqueta de los productos químicos.
 - D) No existen frases R.
- 48.- ¿Cuál de los siguientes alimentos no necesita refrigeración?
- A) La mermelada.
 - B) El salmón.
 - C) El beicon.
 - D) Cualquier semiconserva.
- 49.- En cuanto a la judía verde:
- A) Sólo se aprovechara la vaina.
 - B) Se limpiara eliminando los filamentos que unen ambas caras de la vaina.
 - C) La corola leñosa puede usarse como condimento.
 - D) Una vez pelada se limpiara con abundante agua y sal.
- 50.- ¿Qué es falso sobre los depósitos intermedios de residuos?
- A) Serán refrigerados.
 - B) Tendrán entrada desde la cocina y salida al exterior.
 - C) Es el lugar donde se destruyen los residuos
 - D) Deberán mantenerse limpios.
- 51.- ¿Cómo se denomina el documento interno que emite un Departamento que solicita determinada mercancía al Almacén
- A) Factura.
 - B) Albarán.
 - C) Vale de salida.
 - D) Pedido.
- 52.- Los zumos de frutas se:
- A) Esterilizan.
 - B) Deshidratan.
 - C) Pasterizan.
 - D) Congelan.

53.- ¿Cómo se deben mantener los alimentos deshidratados?

- A) A temperaturas muy bajas.
- B) Al vacío.
- C) En bolsas de plástico abiertas.
- D) No necesitan condiciones especiales.

54.- ¿Cuál no es una medida a tomar para que exista una buena calidad en la alimentación del hospital?

- A) Dietistas y cocineros trabajaran separadamente en la elaboración de los menús.
- B) Investigar menús adecuados para los diferentes pacientes de un hospital.
- C) Cuidar la presentación y sabor de las comidas servidas.
- D) Mantener la temperatura adecuada de los platos.

55.- ¿Cuál de los siguientes no es un condimento?

- A) Miel.
- B) Sal.
- C) Arroz.
- D) Pimienta.

SUPUESTO PRACTICO C

El pinche de Cocina D. Benito Caro, realiza su trabajo en un Hospital Público de Andalucía, que tiene cien camas, realizando su labor tanto en la zona de cocina, como en la de emplatado y distribución, qué buenas prácticas higiénico sanitarias debería emplear para realizar su trabajo correctamente.

- 1.- Los cubos de basura tienen que tener:
 - A) Una altura de 1 metro
 - B) *Tapa accionada a pedal*
 - C) Poca basura
 - D) Tienen que tener agua en el fondo

- 2.- ¿Dónde se debe de limpiar y preparar la ensalada?
 - A) En la cámara de la verdura.
 - B) En la zona de elaboración.
 - C) En el cuarto frío de la verdura.
 - D) En el cuarto frío del pescado.

- 3.- ¿Qué tienes que ponerte para emplatar la ensalada?:
 - A) Gorro, guantes y mascarilla.
 - B) Guantes de goma
 - C) Guantes de malla para evitar cortes
 - D) Gafas protectoras

- 4.- ¿Dónde se limpiará la tabla que has utilizado en el cuarto frío de la carne?:
 - A) En el tren de lavado
 - B) Fuera de la cocina
 - C) Se tira
 - D) En el fregadero que hay en el cuarto frío de la carne

- 5.- ¿Qué haremos después de ir al cuarto de baño y nos incorporemos al puesto de trabajo?:
 - A) Ponernos a trabajar
 - B) Comunicarle al cocinero que ya estamos aquí
 - C) Lavarnos las manos con jabón líquido y darnos con el cepillo de manos.
 - D) Enjuagarnos las manos con agua.

- 6.- ¿Está permitido ponernos a trabajar con la ropa de calle?:
 - A) Si por que esta limpia
 - B) No, está prohibido, debemos ponernos un uniforme exclusivo para el trabajo
 - C) Si es para poco tiempo si
 - D) Nos ponemos un mandil encima de nuestra ropa.

- 7.- ¿Cuánto tiempo debemos de tener la ensalada después de limpiarla en el lavaverdura con unas gotas de lejía alimentaria?:
- A) Medio día
 - B) Una hora.
 - C) 10 minutos aproximadamente
 - D) Después de lavarla no hace falta hacerle nada
- 8.- ¿Con qué nos secaremos las manos después de lavárnoslas?
- A) Con papel de celulosa
 - B) En los pantalones
 - C) Con un trapo
 - D) Con una toalla de rizo.
- 9.- ¿Qué tienes que ponerte cuando está triturando la comida?:
- A) Las gafas de protección
 - B) La mascarilla
 - C) Un uniforme limpio
 - D) El cocinero te lo dirá
- 10.- Estas limpiando pescado en el cuarto frío y te dice el cocinero que le limpies un pollo. ¿dónde debes de limpiarlo?:
- A) En la zona de elaboración
 - B) Si el pollo es para el mismo día en el cuarto frío del pescado
 - C) Depende de la clase de pescado que sea
 - D) Tienes que limpiarlo en el cuarto frío de la carne
- 11.- Que temperatura debe de tener los cuartos fríos.
- A) Inferior a 15°.
 - B) Más de 25°.
 - C) Entre 25° y 30°.
 - D) Debe de estar a temperatura ambiente.
- 12.- Si la verdura tiene restos de tierra.
- A) Se devuelve al proveedor
 - B) Se comunica al cocinero
 - C) Se lava con abundante agua hasta que no quede ningún resto.
 - D) No pasa nada porque después la vamos a lavar en el lava verduras
- 13.- ¿Se puede llevar pulseras mientras emplatamos?
- A) Si es de oro, si
 - B) Si, si llevamos guantes
 - C) No, está prohibido llevar ningún tipo joyas.
 - D) Si, ya que está en la muñeca y no en los dedos
- 14.- ¿Cómo debemos de limpiar los restos de comida de una mesa?
- A) Con agua y estropajo
 - B) Con agua, estropajo y un detergente desinfectante autorizado
 - C) Con agua solo
 - D) Se quitan los restos de comida y listo

- 15.- ¿Cuándo retiremos un cubo de basura por donde no debemos de pasar?
- A) Por la cocina
 - B) Por la puerta de la cámara
 - C) Por el cuarto frío de la carne.
 - D) Por la cinta de emplatado.
- 16.- ¿De quien es función limpiar los hornos y hogares?
- A) Del cocinero.
 - B) Del pinche.
 - C) Del gobernante
 - D) De la limpiadora
- 17.- La distribución de los pinches para que realicen las distintas funciones ¿quién la realiza?:
- A) El jefe de cocina.
 - B) El cocinero
 - C) El gobernante
 - D) El dietista
- 18.- Cuando estamos limpiando pescado y nos mande el cocinero que cuando terminemos le limpiemos la carne:
- A) Nos pondremos otro gorro
 - B) Nos cambiamos de uniforme
 - C) le diremos que espere
 - D) nos lavaremos las manos en el lavamanos que hay en el cuarto frío de la carne
- 19.- ¿Cuándo debemos de empezar a limpiar la zona de elaboración?
- A) Cuando no haya alimentos elaborándose y estén todos los alimentos en sus correspondientes lugar de emplatado
 - B) A las dos horas de empezar la jornada
 - C) Después del desayuno
 - D) Cuando te lo mande el cocinero
- 20.- Dentro de las Instituciones Sanitarias de la Seguridad Social, ¿a qué clase de personal pertenece Benito?:
- A) No Sanitario
 - B) Facultativo
 - C) Sanitario No Facultativo
 - D) De Oficio
- 21.- ¿Dónde echaremos la ensalada para escurrirla?:
- A) En una cacerola
 - B) En una bandeja.
 - C) La escurriremos con las manos.
 - D) En una escurridera.

- 22.- ¿En qué zona se emplatará el fiambre?
- A) En el cuarto frío de preparación.
 - B) En cuarto frío de la carne.
 - C) En la zona de elaboración
 - D) Al lado de la cinta de empelado
- 23.- ¿Para escalfar unos tomates para su posterior pelado, que hay que hacer?
- A) Ponerlos en remojo el día anterior.
 - B) Sumergirlos en agua caliente.
 - C) Dejarlos dos horas en agua fría.
 - D) Sumergirlos en agua fría con sal.
- 24.-¿Qué usaremos para el reparto de un cocido?:
- A) Una paleta
 - B) Un cazo de acero inoxidable
 - C) Una espumadera.
 - D) Un cucharón de plástico.
- 25.-¿Dónde meteremos la ensaladilla hasta la hora de su reparto para subir a planta?
- A) En los carros fríos.
 - B) En el cuarto frío del pescado, ya que tiene atún.
 - C) En un carro hasta la hora de emplatar.
 - D) En la cinta de emplatado.
- 26.-¿Dónde meteremos los platos para que la comida se conserve caliente?
- A) En la bandeja
 - B) En el carro de distribución.
 - C) En los carros calientes
 - D) En el armario.
- 27.-¿Se puede usar el mismo cuchillo que has utilizado para la limpieza de la carne para trocearla una vez que está cocinada?
- A) Depende como sea el cuchillo
 - B) Si está limpio si.
 - C) No se puede
 - D) Para la carne no, pero para el pescado si
- 28.-¿Cómo limpiaremos la batidora?
- A) Desmontando todas las piezas desmontables dejándolas sumergidas en un recipiente con agua caliente y detergentes desinfectante. Luego se frota con estropajo.
 - B) Con mucha agua.
 - C) Con vinagre y sal.
 - D) Con un estropajo y agua fría.

- 29.-¿Cuándo debemos de lavarnos las manos?:
- A) Al comienzo de la jornada, cada vez que nos ausentamos del puesto de trabajo y cuando cambiamos de actividad.
 - B) Sólo cuando las tengamos sucias.
 - C) Al coger el carro de distribución.
 - D) Cuando nos quitemos los guantes.
- 30.-¿De qué material será los utensilios de reparto de comida?
- A) De madera.
 - B) De metacrilato
 - C) De plástico
 - D) De acero inoxidable
- 31.-¿Tenemos que dejarnos el gorro puesto cuando estemos limpiando la zona de elaboración?:
- A) No, ya hemos terminado de preparar la comida
 - B) Si, siempre que estemos en la zona de la cocina debemos de llevarlo puesto
 - C) Cuando estemos limpiando no
 - D) Depende del cocinero
- 32.-¿Que hará el pinche si está afectado por un proceso diarreico?
- A) No irá a trabajar.
 - B) Informará a su jefe más inmediato de lo que le ocurre.
 - C) No dirá nada.
 - D) Se lavará las manos más a menudo.
- 33.-¿Podemos llevar puesto el reloj?
- A) Si es de plástico sí.
 - B) Si es de acero inoxidable si
 - C) No, está prohibido
 - D) Si, si es de bolsillo.
- 34.-¿La zona de preparación de la cocina ha de estar climatizada?
- A) No.
 - B) Sí, entre 12 y 18 °C
 - C) Si, entre 30 y 40°C.
 - D) Si entre 0 y 5 °C
- 35.-¿Cómo limpiaremos la máquina de cortar fiambres?:
- A) Con abundante agua
 - B) Con un estropajo agua caliente y detergente desinfectante
 - C) Con un paño húmedo
 - D) Con papel

- 36.-¿En qué lugar picaremos la carne?:
- A) En el cuarto del pescado que está limpio
 - B) En el cuarto de la verdura
 - C) En la zona de elaboración que está más cerca
 - D) En el cuarto frío de la carne
- 37.-¿Cómo se realizarán los procedimientos de limpieza y desinfección?:
- A) Primero la desinfección y luego la limpieza
 - B) Da lo mismo
 - C) Primero la limpieza y luego la desinfección.
 - D) Como nos indique el Cocinero.
- 38.-¿Dónde prepararemos los postres lácteos?:
- A) En la zona de elaboración
 - B) En el cuarto frío de la verdura
 - C) En el cuarto frío de preparación
 - D) En el cuarto frío de la carne
- 39.-En la zona de emplatado.
- A) Tenemos que tener puestas las mascarillas, los guantes y el gorro.
 - B) Tenemos que ponernos el reloj para controlar el tiempo.
 - C) Podemos comer lo que nos apetezca, de la bandeja, antes de servir el plato.
 - D) Tenemos que guardar silencio.
- 40.-¿Con qué frecuencia se lavarán los cubos de basura?:
- A) Cada 4 horas
 - B) Mensualmente.
 - C) Semanalmente
 - D) Diariamente
- 41.-Las paredes, suelos y techos de la cocina serán :
- A) Rectos y sin esquinas.
 - B) De color fuerte
 - C) De materiales impermeables, no absorbentes, lisos y de fácil limpieza
 - D) De materiales absorbentes para que se sequen pronto
- 42.-¿Se puede hablar mientras se emplata?
- A) No, porque nos podemos confundir
 - B) SI siempre que tengamos puesta la mascarilla
 - C) Si es un poco, sí.
 - D) Con la compañera que esta al lado sí.
- 43.-¿Se puede emplatar en el cuarto frío del pescado la rosada a la plancha?:
- A) Si está limpio si
 - B) Si, sí el cocinero quiere
 - C) No, tenemos que emplatarla en la zona limpia.
 - D) Si esta en filetes o rodajas si.

- 44.-¿Con qué deberemos coger las croquetas para su emplatado?:
- A) Con las manos si las tenemos limpias
 - B) Con un cazo corto
 - C) Con unas pinzas de acero inoxidable
 - D) Con la espumadera
- 45.-¿Cómo lavaremos el pescado para su elaboración?:
- A) Con agua caliente
 - B) Con agua fría
 - C) El pescado no se lava por que pierde todas sus propiedades
 - D) Con leche.
- 46.-¿Que protección nos pondremos cuando limpiamos la plancha?:
- A) Guantes. Gafas y Mascarilla.
 - B) No hace falta nada
 - C) Abrimos las ventanas para que se vayan los vapores y humos de los desengrasantes.
 - D) Nada la plancha la limpia el cocinero
- 47.-¿Qué significan las siglas GPCH que contiene el Real Decreto 202/2000, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos?:
- A) No contiene estas siglas.
 - B) Guías de prácticas correctas de higiene.
 - C) Guía para cocinas hospitalarias.
 - D) Guía práctica de cocinas hospitalarias
- 48.-¿Dónde guardaremos el material de la limpieza?:
- A) En la cámara.
 - B) En el cuarto frío
 - C) En su almacén destinado a este fin.
 - D) Debajo del fregadero.
- 49.-¿Dónde podemos comer?:
- A) En la zona de emplatado
 - B) Al lado de la plancha
 - C) En el cuarto de la verdura
 - D) Sólo en el comedor del personal.
- 50.-¿Dónde limpiaremos la tabla de corte que hemos utilizado en el cuarto frío del pescado?:
- A) En el mismo cuarto frío del pescado.
 - B) En el tren de lavado
 - C) En la zona de elaboración
 - D) En la zona sucia
- 51.-Cuando terminemos de limpiar las bandejas de la comida que han bajado de la planta:
- A) Nos ducharemos
 - B) Nos cambiaremos de pijama si nos hemos manchado nos lavaremos las manos y nos cambiaremos de mandil
 - C) Nos iremos a hacer otra cosa.
 - D) Nos pondremos los guantes.

- 52.- ¿Qué objetivo tiene el análisis de peligros y puntos de control crítico?:
- A) Evitar riesgos laborales
 - B) Que el trabajador cumpla con su deber
 - C) Identificar, valorar y controlar los peligros sanitarios e higiénicos asociados al conjunto y a cada una de las fases de la cadena alimentaria
 - D) No existe.
- 53.- ¿En que fases de la manipulación se pueden contaminar los alimentos?
- A) En todas las fases.
 - B) Sólo en la distribución
 - C) Sólo en la preparación porque hay más contacto con los alimentos.
 - D) En ninguna fase.
- 54.- ¿Está permitido trabajar con las uñas pintadas?:
- A) Depende del esmalte
 - B) Depende si llevas puestos los guantes.
 - C) No, está prohibido
 - D) Si el cocinero quiere
- 55.- ¿Por dónde no debemos de pasar con los carros de las bandejas de comida que bajemos de las plantas?:
- A) Por el pasillo de las plantas.
 - B) Por el ascensor.
 - C) Por la zona de emplatado
 - D) Por la zona de basuras.