



SERVICIO CANARIO DE LA SALUD

APELLIDOS, NOMBRE

D.N.I.

PRUEBAS SELECTIVAS PARA EL ACCESO A LA CONDICIÓN DE PERSONAL ESTATUTARIO FIJO EN PLAZAS BÁSICAS VACANTES DE LAS CATEGORÍAS DE LAVANDERO/A, LIMPIADOR/A, PINCHE, PEÓN/A Y PLANCHADOR/A DE LOS ÓRGANOS DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS SANITARIOS DEL SERVICIO CANARIO DE LA SALUD.

Resolución de 23 de marzo de 2010 (B.O.C. nº 65 de 05/04/2010)

Categoría: **PINCHE**

ADVERTENCIAS:

- No abra este cuestionario hasta que se le indique. Para hacerlo, introduzca la mano en el cuadernillo y con un movimiento ascendente, rasgue el lomo derecho (ver figura esquina inferior derecha).
- Escriba sus datos personales en el recuadro superior.
- Este cuestionario consta de 100 preguntas y 10 de reserva. Las preguntas de este cuestionario deben ser contestadas en la «Hoja de Examen» entre los números 1 y 110. Si observa alguna anomalía en la impresión del cuestionario solicite su sustitución.
- El tiempo de realización de este ejercicio es de **120 minutos**.
- Todas las preguntas del cuestionario tienen el mismo valor. Las contestaciones erróneas restarán 1/5 del valor asignado a la respuesta correcta .
- Compruebe siempre que el número de respuesta que señale en la «Hoja de Examen» es el que corresponde al número de pregunta del cuestionario.
- En cada pregunta existe una y sólo una respuesta correcta.
- Este cuestionario puede utilizarse en su totalidad como borrador.
- No se permite el uso de calculadora, libro ni documentación alguna, móvil o ningún otro elemento electrónico.

- **SOBRE LA FORMA DE CONTESTAR EN LA «HOJA DE EXAMEN» LEA MUY ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES QUE FIGURAN AL DORSO DE LA MISMA.**
- **ESTE CUESTIONARIO DEBERÁ SER DEVUELTO COMPLETO AL FINALIZAR EL EJERCICIO.**

ABRIR SOLAMENTE A LA INDICACIÓN DEL TRIBUNAL



- 1.- ¿Cómo se definen los residuos?
 - A) Sustancias que suponen un problema por el espacio que ocupan
 - B) Restos de alimentos que pueden contaminar otros
 - C) La mayoría son orgánicos y se descomponen rápidamente generando mal olor
 - D) Aquellas cosas, sustancias, desechos u objetos que ya no tienen la utilidad inicial
- 2.- ¿Cuándo perderán las hortalizas mayor cantidad de nutrientes?
 - A) Hervidas en gran cantidad de agua y partiendo de agua fría
 - B) Hervidas en gran cantidad de agua y partiendo de agua caliente
 - C) Cuando tengan mayor tiempo de cocción
 - D) Es indistinto, siempre pierden la misma cantidad de nutrientes
- 3.- ¿Cuál es el plazo de conservación de los alimentos cocinados a base de carne picada?
 - A) 15 horas.
 - B) 20 horas.
 - C) 24 horas
 - D) 42 horas.
- 4.- ¿Tardarán mucho tiempo en cocerse las papas en salsa de tomate?
 - A) Se endurecen
 - B) No, se cuecen antes que en agua
 - C) No influye en nada el tiempo
 - D) Se convierten antes en puré
- 5.- ¿Qué criterios básicos hay en un servicio de alimentación?
 - A) La higiene
 - B) La gestión (almacenes, personal, consumos...)
 - C) Todas las respuestas son correctas.
 - D) La dietética.
- 6.- ¿Qué es mechar?
 - A) Cortar la carne asada en filetes muy finos para servir con salsa
 - B) Cocer la carne en un utensilio con una mecha de alcohol
 - C) Introducir en la carne cruda tiras de panceta, zanahorias, trufa, etc.
 - D) Cortar las verduras para menestras
- 7.- ¿Qué procedimiento se debe emplear para descongelar un pescado? :
 - A) Ponerlo a temperatura ambiente.
 - B) Ponerlo en el frigorífico.
 - C) Sumergirlo en agua.
 - D) Todas son correctas.
- 8.- ¿Qué tarea corresponde a la partida de despensero?
 - A) Elaboración de pastas
 - B) Limpieza y fraccionamiento de aves
 - C) Preparación de primeros platos
 - D) Elaboración de segundos platos
- 9.- En el desempeño de las funciones de pinche, ¿es un riesgo laboral?
 - A) Riesgo de incendio y explosión
 - B) Riesgo de fricción
 - C) Riesgo de suciedad
 - D) Riesgo de obstáculos
- 10.- Si necesitáramos destruir las toxinas botulínicas en un alimento :
 - A) Lo congelaríamos 24 horas.
 - B) Añadiríamos alcohol.
 - C) Lo herviríamos 10-15 minutos.
 - D) Añadiríamos una gota de lejía.

- 11.- En cocina se denomina costrada a :
- A) La pasta con que se recubre un preparado.
 - B) Cubrir las paredes de un molde o recipiente, con un género o papel.
 - C) La acción de asar viandas sobre parrilla.
 - D) Recubrir con gelatina un preparado.
- 12.- El óreo es:
- A) Un método de conservación de los alimentos que elimina los gérmenes al calentar el alimento
 - B) Una técnica de cocción, sirviendo el vapor de agua para conseguir que el alimento no pierda su sabor y elementos nutritivos
 - C) Una técnica para que un alimento se conserve en un lugar fresco y seco
 - D) Una salsa
- 13.- El uso principal de "Baño María" es:
- A) Brasear
 - B) Mantener calientes consomés, caldos y salsas
 - C) Hervir
 - D) Saltear
- 14.- ¿Qué tipo de vehículo es necesario para el transporte de carnes congeladas?
- A) Isotermos
 - B) Frigoríficos
 - C) De traslado urgente
 - D) Cualquier vehículo es válido
- 15.- Son tipos de cocción:
- A) Por concentración
 - B) Por expansión
 - C) Mixtas
 - D) Todas las respuestas anteriores son correctas
- 16.- Al cazo perforado para sacar género de un líquido, por ejemplo aceitunas, se le denomina:
- A) Cacillo Escurridor
 - B) Rejilla
 - C) Cesta de Alambre
 - D) Colador
- 17.- Para rallar ciertos alimentos, utilizaremos:
- A) Un rallador manual
 - B) Un cazo colador
 - C) Un colador
 - D) Una espumadera
- 18.- ¿Qué es un fumet?
- A) Un caldo de verduras
 - B) Un fondo
 - C) Un caldo concentrado de pescado
 - D) Las repuestas b y c son correcta
- 19.- Entre las funciones de los pinches está:
- A) Pinche encargado del friegue
 - B) Tendrán a su cargo al servicio de despensa
 - C) Distribuirán al personal en las funciones de la cocina
 - D) Sustituirán a los cocineros en caso de enfermedad
- 20.- Dentro del denominado camino de evacuación, puede incluirse:
- A) Acceso a la vía de evacuación
 - B) Vías de descarga
 - C) Vías de evacuación
 - D) Todas las respuestas anteriores son correctas

- 21.- ¿Cuánto tiempo puede tardar un alimento en pasar de su temperatura de elaboración, a temperatura de congelación?
- A) 1 hora
 - B) 10 horas
 - C) 18 horas y media
 - D) 4 horas y media
- 22.- "El recipiente concavo en forma de tazón", recibe el nombre de:
- A) Fuente
 - B) Bandeja
 - C) Taza
 - D) Bol
- 23.- "Al dulce elaborado a partir de la pulpa de la calabaza de cidra", recibe el nombre de:
- A) Cabello de Angel
 - B) Rabo de gallo
 - C) Crema catalana
 - D) Crema de cidra
- 24.- Son alimentos ricos en ácidos grasos saturados:
- A) Leche, yema de huevo y aceites
 - B) Carne de cerdo, carne de ave y pescado
 - C) Leche y derivados, embutidos y carne de cerdo
 - D) Aceite de maíz, aceite de oliva y tocino
- 25.- Son derivados de la leche
- A) La nata y la mantequilla
 - B) Los quesos los sueros lácticos y el requesón
 - C) La caseína
 - D) Todas las anteriores
- 26.- ¿Cómo han de confeccionarse los menús?
- A) Se compondrá de platos que respondan a la estructura básica escrita en la plantilla de comida
 - B) Se deben especificar menús concretos y establecer un calendario
 - C) Se mantendrá la rotación y la variedad de alimentos
 - D) Todas las respuestas son correctas
- 27.- ¿Cómo se denomina la acción de cocer a fuego vivo y sin caldo algunos manjares haciéndolos saltar sobre la sartén para evitar que se tuesten?
- A) Freir
 - B) Una operación distinta de freir
 - C) Saltear
 - D) Las respuestas a) y b) son correctas
- 28.- La dieta astringente es una dieta en la que:
- A) Están permitidas las harinas integrales
 - B) Se debe ingerir la celulosa contenida en hortalizas, frutas y verduras
 - C) Se intenta conseguir la protección del intestino y su reposo funcional
 - D) Todas las respuestas anteriores son correctas
- 29.- Corresponderá el mantenimiento de los cubos de basura de la cocina, su limpieza y secado:
- A) Al personal de limpieza
 - B) Al pinche de planta
 - C) Al pinche encargado de la limpieza de cocina
 - D) Al cocinero
- 30.- ¿Qué son los grelos?
- A) Tallo comestible del puerro
 - B) Tallo comestible de la palmera
 - C) Tallo comestible del nabo
 - D) Hoja comestible del nabo

- 31.- ¿Cuál es la necesidad de comprar en piezas deshuesadas desespínadas?
- A) Acumulación innecesaria de restos poco aprovechables
 - B) Ahorrar trabajo complementario
 - C) Ahorrar económicamente
 - D) Una mejor elaboración
- 32.- ¿Qué alimento dura más tiempo congelado?
- A) La carne
 - B) El pescado
 - C) El marisco
 - D) Las Hortalizas
- 33.- ¿Qué aditivos naturales se pueden utilizar para evitar la alteración del alimento o bien aditivos artificiales de origen industrial debidamente autorizados (conservantes)?
- A) Vinagre.
 - B) Limón
 - C) Sal.
 - D) Todas son correctas.
- 34.- Cuál de estos alimentos tiene mayor calidad nutritiva:
- A) Pescado.
 - B) Verduras.
 - C) Legumbres.
 - D) Cereales.
- 35.- La limpieza de las bandejas se realizarán normalmente
- A) En la plonge.
 - B) En el tren de lavado.
 - C) En el lavavajillas.
 - D) En el fregadero.
- 36.- El término "albardar" se define como:
- A) Untar con grasa un alimento para asarlo.
 - B) Envolver en una lámina delgada de tocino un género para evitar que éste se seque al cocinarlo.
 - C) Adelgazar un género mediante golpes suaves con la espumadera.
 - D) Trabajar una masa con las manos.
- 37.- ¿Cómo se clasifican los residuos generados en la cocina de un hospital?
- A) Urbanos
 - B) Sanitarios urbanos
 - C) Sanitarios asimilables a urbanos
 - D) Citóxicos y biosanitarios
- 38.- La contaminación indirecta por gérmenes pueden causarla:
- A) La persona que manipula los alimentos por ser portador de gérmenes
 - B) La presencia de gérmenes en los utensilios utilizados
 - C) Los gérmenes presentes en el lugar de la recolección, almacenamiento y manipulación
 - D) Todas las respuestas anteriores son correctas
- 39.- La pasteurización es un procedimiento de conservación de los alimentos por:
- A) Desecación
 - B) Calor
 - C) Por frío
 - D) Por congelación
- 40.- Las medidas preventivas respecto a los productos de limpieza pueden ser:
- A) Generales y Específicas
 - B) Explosivo y comburente
 - C) Nocivo e irritante
 - D) No son necesarias

- 41.- La thermomix:
- A) Tritura, bate, licua, monta y cocina.
 - B) Tritura y licua.
 - C) Bate y monta claras y nata.
 - D) La b y la c son correctas.
- 42.- En caso de incendio no se debe de hacer nunca:
- A) Localizar el origen de la incidencia
 - B) Clasificar la magnitud el incendio
 - C) Comunicar el hecho al jefe de emergencia
 - D) Apagar el fuego con cualquier extintor que se tenga a mano.
- 43.- El azúcar es un :
- A) Hidrato de carbono.
 - B) Mineral.
 - C) Proteína.
 - D) Ninguna es correcta.
- 44.- ¿Cómo deben recogerse los aceites y grasas?
- A) En recipientes metálicos especiales para su posterior incineración
 - B) Se eliminarán a través de la red de alcantarillado
 - C) En cualquier contenedor
 - D) En una bolsa de galga 69.
- 45.- ¿Qué tipo de conservación se usa para los zumos de fruta?
- A) Esterilización
 - B) Deshidratación
 - C) Pasteurización
 - D) Congelación
- 46.- Reducir una salsa consiste en:
- A) Agregar nata a una salsa
 - B) Incorporar yemas de huevo a una salsa
 - C) Cubrir un alimento con una salsa
 - D) Dejar hervir una salsa para hacerla mas concentrada
- 47.- ¿Qué medidas de seguridad e higiene debo tomar en el empleo de una mahonesa?
- A) Acidificar la mahonesa con limón y vinagre
 - B) No servir sobre los alimentos hasta que estén bien fríos
 - C) No almacenar nunca restos de alimentos que contengan mahonesa
 - D) Todas las anteriores son válidas
- 48.- Alimento falsificado
- A) Es el que se rotula o expende con nombre que no corresponde a su origen.
 - B) Es aquel cuyo envase puede inducir a engaño.
 - C) Aquel cuyo anuncio sea falso.
 - D) Todas las respuestas son correctas.
- 49.- Los mejores sartenes son:
- A) De cobre
 - B) De hierro estañado
 - C) De hierro negro
 - D) De acero inoxidable
- 50.- La temperatura de almacenamiento de los alimentos en cámaras frigoríficas debe conservarse
- A) Comidas congeladas: igual o inferior a -18 grados centígrados.
 - B) Comidas congeladas: igual o inferior a 0 grados centígrados.
 - C) Comidas congeladas: igual o inferior a -10 grados centígrados.
 - D) Comidas congeladas igual o inferior a -20 grados centígrados.

- 51.- Las Salamandras pueden ser de:
A) Eléctricas y de Gas
B) De Gasoil
C) De carbón mineral
D) De vapor de agua
- 52.- El lugar donde se desarrollan los trabajos y platos concretos dentro de la cocina es:
A) Almacén
B) Partidas
C) Cocina fría
D) Todas las respuestas anteriores son incorrectas
- 53.- Añadir un líquido frío a un preparado que esté en ebullición para que momentáneamente corte su cocción se denomina:
A) Encamisar
B) Asustar
C) Aguar
D) Destilar
- 54.- Dentro de la maquinaria de cocina tiene la consideración de pequeña maquinaria:
A) El Taladro
B) El Secador
C) La Estufa
D) Las Picadoras
- 55.- Primeros auxilios ante una quemadura
A) Aplicar agua en abundancia en la quemadura pra enfriarla y reducir el dolor
B) Quitar la ropa y todo lo que mantenga el calor
C) Suprimir el fuego que esa produciendo la quemadura
D) Todas las opciones son correctas
- 56.- ¿Cuál de los siguientes no es un pez marino?
A) Abadejo
B) Cabrilla
C) Barbo
D) Cazón
- 57.- ¿Qué es una cocina centralizada?
A) Es la que está en el centro del local
B) Es el sistema en el cual la elaboración, emplatado y distribución de los alimentos se realiza en la cocina central
C) Es en la que la elaboración, distribución y emplatado se realiza en otra cocina
D) Todas las respuestas anteriores son correctas
- 58.- Los alimentos contaminados,
A) Huelen mal.
B) Tienen mal aspecto.
C) Se contaminan al aumentar de peso.
D) Puede tener un aspector normal.
- 59.- Para la limpieza de las freidoras se utilizarán:
A) Detergentes corrosivos.
B) Detergentes desengrasantes.
C) Detergentes abrasivos.
D) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.
- 60.- Para eliminar la piel en los pimientos asados, lo mejor es :
A) Una vez asados, taparlos con un paño durante unos minutos y hacerlos sudar.
B) Es mejor pelarlos antes de asarlos.
C) Cortarlos en tiras porque esto facilita el pelado.
D) Los pimientos asados no se pelan.

- 61.- Son alimentos perecederos:
- A) La carne
 - B) El Pescado
 - C) El azúcar
 - D) Son correctas las respuestas A y B
- 62.- Los alimentos pueden infestarse por gérmenes mediante contaminación directa, en cuál de los siguientes casos:
- A) Cuando el manipulador es portador de gérmenes
 - B) Cuando hay presencia de gérmenes en los utensilios utilizados
 - C) Cuando se percibe en los alimentos procedentes de los animales enfermos
 - D) Las opciones a) y b) son correctas
- 63.- Cuando en un vacuno separamos las distintas masas musculares de la canal, la cual ha sido dividida previamente en el cuarto delantero y el trasero, ¿qué hemos hecho?
- A) Deshuesado el animal
 - B) Despiezado el animal
 - C) Fileteado el animal
 - D) Limpiado el animal
- 64.- "Al sabedor del arte de apreciar la buena comida y el buen beber", se denomina:
- A) Gourmet
 - B) Comedor
 - C) Chef
 - D) Camarero
- 65.- La fritura es un método de cocción por:
- A) Concentración
 - B) Expansión
 - C) Mixta
 - D) Disolución
- 66.- ¿Qué es empanar?
- A) Recubrir un alimento con harina antes de freírlo
 - B) Recubrir un alimento con pan rallado antes de freírlo
 - C) Meter un alimento entre dos porciones de pan antes de comerlo
 - D) Servir un alimento en el plato
- 67.- ¿Por qué hay que desmontar la picadora de carne o cortadora para limpiar?
- A) Para que no se oxiden las piezas de la picadora o cortadora.
 - B) Porque quedan partículas de carne que facilitan el desarrollo de gérmenes que contaminan la carne que se pique después.
 - C) Para que los residuos, no rocen o obstruyan la ventilación del motor y disco.
 - D) Porque es lo acostumbrado.
- 68.- Dentro de que elaboración básica se encuentran los caldos:
- A) Salsas
 - B) Consomé
 - C) Fondos
 - D) Potajes
- 69.- ¿A quién corresponde tapar la bandeja al final de la cinta?
- A) Cocinero
 - B) Dietista
 - C) Pinche
 - D) Gobernanta
- 70.- ¿Qué alimento se considera más perecedero en un ambiente de temperatura media de 15°C?
- A) El pescado
 - B) Los huevos
 - C) La margarina
 - D) La lechuga

- 71.- ¿Que es una mesa caliente?
- A) Un mueble dónde se calientan comidas.
 - B) Una plancha de cocina que siempre está funcioanando.
 - C) Una mesa para preparar alimentos.
 - D) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.
- 72.- ¿Quién debe dar las órdenes al pinche para preparar los víveres para su condimentación?:
- A) El cocinero/a
 - B) El/la dietista
 - C) El/la gobernante/a
 - D) El/la responsable del Servicio de Nutrición Clínica
- 73.- ¿Cuántos grados son necesarios para que se mueran las bacterias no encapsuladas?
- A) 30 grados centígrados.
 - B) 60 grados centígrados.
 - C) 100 grados centígrados.
 - D) Más de 100 grados centígrados.
- 74.- ¿Qué ventaja presenta la Cocina Centralizada?
- A) Máxima higiene
 - B) Mejor presentación
 - C) Menor desperdicio de alimentos
 - D) Todas las respuestas son correctas
- 75.- ¿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
- 76.- Son residuos sanitarios específicos o de biorriesgo:
- A) Químicos
 - B) Infecciosos
 - C) Citotóxicos
 - D) Medicamentos
- 77.- El corte de las hortalizas en tiras o bastones finos se denomina:
- A) Paisana
 - B) Juliana
 - C) Bastones
 - D) Ninguna es correcta
- 78.- ¿Qué requisitos generales deben cumplir las dietas?
- A) Aportar suficiente energía
 - B) Completa y equilibrada
 - C) Adecuada para el objetivo previsto
 - D) Todas las respuestas son correctas
- 79.- La cadena fría
- A) Ayuda a solucionar la falta de personal durante las noches y/o los fines de semana.
 - B) No existe.
 - C) Está en experimentación.
 - D) Es un elemento que existe en las bicicletas.
- 80.- ¿Qué ventajas ofrece el sistema de cadena fría refrigerada?
- A) Se puede improvisar
 - B) Se pueden trasladar los alimentos
 - C) No necesita dotación de maquinaria específica
 - D) Todas las respuestas son correctas

- 81.- ¿Qué vitamina se activa mediante los rayos ultravioleta?
A) A
B) B
C) C
D) D
- 82.- Una dotación ideal para la partida del salsero, dispondría, entre otros elementos de:
A) Baño maría, rustideras, freidora, módulo de cocina, amasadora, etc
B) Marmitas, hornos, refinadora, mezcladora-amasadora, etc..
C) Juego de cuchillos , moldes prensas, baño maría, rustideras, etc..
D) Sólo el baño María.
- 83.- El aspic es :
A) Salsa atomatada y derivada de las salsas básicas.
B) Un plato frío en cuya composición interviene la gelatina.
C) Cordel utilizado para bridar aves.
D) Un recipiente de cierre hermético, que se utiliza para conservas.
- 84.- Las dietas pueden ser.
A) Terapéuticas especiales
B) Basales y de consistencias modificadas
C) Terapéuticas estándares y personalizadas
D) Todas las anteriores
- 85.- La normativa específica de la Comunidad Autónoma de Canarias sobre manipulación de alimentos se recoge en:
A) La Orden de 11 de julio de 2002
B) La Orden de 9 de julio de 2003
C) La Orden de 10 de julio de 2002
D) La Orden de 13 de julio de 2001
- 86.- Alimento contaminado es el que presenta
A) Cualquier tipo de suciedad.
B) Procedente de Africa que no esté envasado al vacío.
C) Aditivos no autorizados.
D) Las respuestas a) y c) son correctas.
- 87.- ¿Cuál de los siguientes es un hongo?
A) Alcaparra
B) Bretona
C) Boletus
D) Lúpulo
- 88.- ¿Podemos utilizar el mismo cuchillo y bloque para cortar primero alimentos crudos y después alimentos cocinados?
A) Sí, porque el cuchillo y el bloque no se contaminan.
B) Depende de su tamaño.
C) No sin limpiarlos y desinfectarlos entre cada una de las dos actividades.
D) Está autorizado si en una actividad y otra, los limpiamos con un paño.
- 89.- ¿Cómo se llama a los organismos unicelulares que pueden reproducirse por sí mismos, microscópicos con gran capacidad de creación y que se encuentran en multitud de hábitats?
A) Insectos
B) Virus
C) Bacterias
D) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta
- 90.- ¿Qué determina el límite crítico?
A) La frontera entre una comida segura y una no segura
B) El valor mínimo que debe alcanzar cualquier parámetro
C) La línea que marca el nivel de productividad
D) El punto de la producción donde puede haber riesgo

- 91.- ¿Cuáles serían las funciones principales del cuarto frío?
- A) Elaboración de guarniciones calientes
 - B) Recinto donde se almacena la basura
 - C) Elaboración de sopas, purés y cremas
 - D) Despiece, limpieza y fraccionamiento de carnes
- 92.- Las leches higienizadas requieren, antes del envasado definitivo, la refrigeración a menos de
- A) 4 grados centígrados
 - B) 8 grado centígrados
 - C) 10 grados centígrados
 - D) 15 grados centígrados
- 93.- Los carros isotérmicos deberán:
- A) Calentar los platos vacíos
 - B) Mantener los alimentos frescos
 - C) Mantener la temperatura de los alimentos
 - D) Los carros isotérmicos no tienen ninguna función
- 94.- ¿Qué son los envases?
- A) Recipientes que se utilizan para acumular directamente los residuos
 - B) Contenedores
 - C) Recipientes que se utilizan para acumular bolsas
 - D) Bolsas plásticas de galga 100
- 95.- Cuando hablamos de productos de primera generación hablamos de:
- A) Son productos congelados
 - B) Son productos constituidos por la materia prima sin manipulación alguna
 - C) Son productos precocinados
 - D) Ninguna es correcta
- 96.- En almacenamiento de los productos perecederos se pueden distinguir:
- A) Alimentos frescos
 - B) Alimentos frescos y congelados
 - C) Alimentos en conserva
 - D) Ninguna opción es correcta
- 97.- El cometido del entremetier es:
- A) Todos los primeros platos, arroces, cremas, potajes, algunos fondos, pastas y huevo
 - B) Salsas y derivados
 - C) Comida del personal
 - D) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta
- 98.- ¿Cuáles son las partes del cuchillo?
- A) Adornos y hoja
 - B) Hoja y Mango
 - C) Mango y Funda
 - D) Tornillos y Mango
- 99.- ¿Qué dependencia no encontraremos nunca en la zona de elaboración de la cocina hospitalaria?
- A) El despacho del jefe.
 - B) Cuarto de basuras.
 - C) Vestuario.
 - D) Ninguna son correctas.
- 100.- Las enzimas o proteínas que producen las células vivas están presentes en todos los alimentos. El modo de responder de estos compuestos es alterando:
- A) El olor de los mismos
 - B) El sabor de los mismos
 - C) El color de los mismos
 - D) Todas las respuestas anteriores son incorrectas

PREGUNTAS DE RESERVA

- 101.- ¿Qué dos facetas se consideran esenciales en términos de alimentación hospitalaria?
- A) Seguridad nutricional y seguridad higiénica
 - B) Seguridad alimentaria y preparación de platos
 - C) Seguridad higiénica y dieta mediterránea
 - D) Las opciones b) y c) son correctas
- 102.- Son manipuladores de alimentos de mayor riesgo:
- A) Los que elaboran quesos
 - B) Los que elaboran productos lácteos obtenidos con leche que no hayan sufrido tratamiento térmico
 - C) Los que almacenan y transportan, venden y suministran productos alimenticios al consumidor
 - D) La opción A y la B son correctas
- 103.- La mesa caliente es un mueble metálico para calentamiento, por electricidad, gas ciudad o propano, o vapor, a temperaturas menores de:
- A) 100° C
 - B) 180° C
 - C) 150° C
 - D) 200° C
- 104.- ¿Para que se utiliza el librador?
- A) Para coger harina.
 - B) Para coger patatas peladas.
 - C) Para coger natillas.
 - D) Para coger verduras cortadas.
- 105.- Es obligación de la empresa la formación a los que se incorporen por primera vez a la actividad de manipular de alimentos de acuerdo a la fecha de comienzo de la actividad laboral:
- A) En un mes, a contar desde la fecha efectiva de comienzo de la actividad laboral del manipulador
 - B) En dos meses, a contar desde la fecha efectiva de comienzo de la actividad laboral del manipulador
 - C) En tres meses, a contar desde la fecha efectiva de comienzo de la actividad laboral del manipulador
 - D) No hay plazo fijado para la formación.
- 106.- La dieta de protección gástrica:
- A) Está indicada en pacientes que padecen gastritis y úlceras de estómago y duodeno.
 - B) Consiste en el suministro de alimentos en forma líquida o semilíquida.
 - C) Están permitidos los frutos y los condimentos fuertes
 - D) Todas las respuestas anteriores son correctas.
- 107.- Los alimentos por su naturaleza se clasifican en:
- A) Origen vegetal, animal y mineral
 - B) Origen vegetal y animal
 - C) Origen animal, origen mineral y proteínas
 - D) Ninguna opción es correcta
- 108.- "A la masa finísima que se usa en la elaboración de crepinetas, creps, filloas", la llamamos:
- A) Tortas
 - B) Empaste
 - C) Obleas
 - D) Pan pita
- 109.- Cortar lonchas o rodajas finamente se le llama:
- A) Chips de papas
 - B) Lamas
 - C) Panaderas
 - D) La a y la c son correctas

110.- Los almacenes fríos se desinfectarán:

- A)** Una vez por semana
- B)** Quincenalmente
- C)** Cuantas veces sea necesario
- D)** Mensualmente

Servicio Canario de la Salud

Pruebas selectivas para el acceso a la condición de personal estatutario fijo en plazas básicas vacantes de las categorías de Lavadero/a, Limpiador/a, Pinche, Peón/a y Planchador/a de los órganos de prestación de servicios sanitarios del Servicio Canario de la Salud. Resolución de 23 de marzo de 2010 (B.O.C. de 5 de abril)
OPE 2007

PINC PINCHE

Número Total de preguntas: 110

Número de preguntas de reserva: 10

PLANTILLA

001) D	023) A	045) C	067) B	089) C
002) C	024) C	046) D	068) C	090) A
003) C	025) D	047) D	069) C	091) D
004) A	026) D	048) D	070) A	092) C A
005) C	027) C	049) C	071) A	093) C
006) C	028) C	050) A	072) A	094) A
007) B	029) C	051) A	073) C	095) B
008) B	030) C ANULADA	052) B	074) D	096) C B
009) A	031) A	053) B	075) C	097) A
010) C	032) A	054) D	076) B	098) B
011) A	033) D	055) D	077) B	099) C ANULADA
012) C	034) A	056) C	078) D	100) C ANULADA
013) B	035) B	057) B	079) A	101) A
014) A B	036) B	058) D	080) B	102) D
015) D	037) C	059) B	081) D	103) A
016) A	038) D	060) A	082) A ANULADA	104) A
017) A	039) B	061) D	083) B	105) A
018) D	040) A	062) C	084) D	106) A
019) A	041) A	063) B	085) C	107) A
020) D	042) D	064) A	086) D	108) C
021) D	043) A	065) A	087) C	109) B
022) D	044) A	066) B	088) C	110) C