

CATEGORÍA DE PINCHE

CUESTIONARIO DE PREGUNTAS FASE DE OPOSICIÓN

EJERCICIO Nº 3

PROCESO SELECTIVO PARA EL ACCESO A LA CONDICIÓN DE PERSONAL ESTATUTARIO FIJO EN PLAZAS DE LA CATEGORÍA DE PINCHE, EN LAS INSTITUCIONES SANITARIAS DEL SERVICIO EXTREMEÑO DE SALUD, CONVOCADO POR RESOLUCIÓN DE 13 DE JUNIO DE 2011 (DOE nº 117, de 20 de junio)

TURNO LIBRE

09 de mayo de 2014

PREGUNTAS FASE DE OPOSICIÓN. CATEGORÍA DE PINCHE. EJERCICIO N° 3

1. Señala la respuesta CORRECTA. ¿Cuándo se aprueba el Código Alimentario Español?

- a) Por Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre
- b) Por Decreto 8424/1967, de 21 de septiembre
- c) Por Decreto 5424/1967, de 21 de septiembre
- d) Por Decreto 8434/1967, de 21 de septiembre

2. Señale la respuesta CORRECTA:

- a) La leche UHT es sometida a una temperatura de 125-150°C durante un mínimo de 2 segundos, seguido de un enfriamiento inmediato
- b) La leche pasteurizada se calienta a una temperatura de 72-78°C durante al menos 15 segundos. Tras envasarla, se conserva refrigerada por un periodo de tiempo no inferior a 38 horas
- c) La leche esterilizada tras el envasado es sometida a una temperatura de 110° C durante 30 minutos
- d) La leche higienizada se entrega al consumidor en las 36 horas siguientes a una refrigeración a menos de 4°C, sin que durante el transporte o almacenamiento permanezca a una temperatura superior a 8°C.

3. Señale la respuesta CORRECTA:

- a) La compota se prepara con fruta entera o partida en trozos irregulares y con solución azucarada
- b) La confitura se elabora con fruta partida en trozos irregulares y con solución azucarada
- c) La compota se prepara con fruta entera o partida en trozos regulares y con una solución azucarada
- d) Ninguna de las respuestas es correcta

4. Señale la respuesta CORRECTA:

- a) Los grupos de alimentos 4º y 5º aportan muy pocas calorías, entre 15-20 calorías/100grs. Del alimento
- b) Los grupos de alimentos 4º y 5º contienen un 90% de agua y 12% de HC, 1-4% de proteínas
- c) Las verduras son ricas en calcio y en hierro. El valor nutricional de las verduras radica en que son la fuente más importante de vitamina B y vitamina C
- d) Ninguna de las respuestas es correcta

5. Señale la respuesta CORRECTA:

- a) La patata es el tubérculo más consumido en la alimentación humana y compuesto por un 30% de HC o glúcidos, 2% de proteínas, 1% de minerales y entre 70-80% de agua
- b) Las carnes contienen a nivel nutricional entre 15-20% de proteínas, 15% de grasa, 1% de lecinas y un 70% de agua ricas en fósforo y en calcio
- c) Los huevos de gallina tienen 50 gramos de materia comestible como media, de los cuales corresponden: 6 gramos de proteínas, 6 gramos de grasa, 30 miligramos de calcio, 11,5 miligramos de hierro, 500 unidades de vitamina A, y unas 80 calorías
- d) Ninguna de las respuestas es correcta

6. ¿De qué clase es la carne de pavo que no tiene golpes ni roturas?

- a) D
- b) A
- c) C
- d) B

7. En la limpieza de la vajilla, el primer lavado se realiza:

- a) Con productos desincrustantes y poder bactericida
- b) Con elementos restauradores
- c) Con elementos anticalcáreos
- d) Elementos oxigenados

8. La maquinaria se debe limpiar:

- a) Una vez al día
- b) Una vez a la semana
- c) Cada vez que se utilice
- d) Cada diez días

9. Serán limpiados con detergente antigrasa:

- a) Las marmitas y rustideras fijas
- b) Los fregaderos y cámaras de refrigeración
- c) Los lavamanos
- d) La A y la B son correctas

10. Una limpieza inadecuada de los equipos:

- a) Puede contaminar los alimentos
- b) Siempre contaminará los alimentos
- c) Solo los contaminará si entran en contacto con los alimentos
- d) Ninguna de las respuestas es correcta

11. La refrigeración de los alimentos a 4°C:

- a) Mata los microorganismos que existan en ellos
- b) Retrasa el crecimiento de la mayoría de las bacterias pero no las mata
- c) Favorece el crecimiento de las bacterias
- d) Ninguna de las respuestas es correcta

12. ¿Qué es la lejía?

- a) Un desinfectante derivado del cloro
- b) Un aldehído
- c) Un esterilizante
- d) Un antiséptico

13. ¿Qué requisitos debe cumplir el traslado interno de los residuos?

- a) Supondrá un riesgo para el personal
- b) No se trasvasarán residuos de un envase a otro
- c) Los circuitos utilizados no serán de uso exclusivo
- d) Todas las respuestas son correctas

14. ¿Qué afirmación es correcta?

- a) Los depósitos intermedios para residuos no tendrán salida al exterior para evitar el acceso de personas no autorizadas
- b) Los depósitos intermedios serán refrigerados para evitar la proliferación de microorganismos
- c) Los depósitos intermedios no dispondrán de ventilación para evitar la propagación de olores
- d) Todas las afirmaciones anteriores son correctas

15. ¿Qué tipo de residuos constituyen los papeles generados en los despacho de un Centro de Salud?

- a) Urbanos
- b) Sanitarios
- c) Forestales
- d) Ninguna de las respuestas es correcta

16. ¿Qué fin tienen los residuos radioactivos?

- a) Incineración
- b) Vertederos
- c) Almacenamiento
- d) Todas las respuestas son correctas

17. ¿Qué dice el Real Decreto 2270/1995 sobre los desperdicios de alimentos?

- a) Los desperdicios de alimentos y de otro tipo se acumularán en locales por los que circulan alimentos
- b) Los desperdicios de alimentos y de otro tipo se depositarán en contenedores provistos de cierre, en buen estado y de fácil limpieza
- c) Los contenedores serán de un solo uso para evitar contaminación
- d) Todas las respuestas son correctas

18. ¿Cómo se clasifican los residuos industriales?

- a) Asimilables a urbanos y Citotóxicos
- b) Inertes, asimilables a urbanos y tóxicos
- c) Tóxicos y peligrosos, y asimilables a urbanos
- d) Hospitalarios, urbanos y reciclables

19. Con respecto a la higiene de los productos alimenticios señale la respuesta correcta en relación a los requisitos generales de los locales destinados a los productos alimentarios:

- a) Deberá haber un número suficiente de inodoros de cisterna conectados a una red de evacuación eficaz. Los inodoros no deberán comunicar directamente con las salas en las que se manipulen los productos alimenticios
- b) Todos los sanitarios deberán disponer de suficiente ventilación natural y mecánica
- c) Los locales destinados a los productos alimenticios deberán disponer de suficiente luz natural y artificial
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas

20. La denominación de venta, relativas a la categoría del animal o de los animales de los que procede la carne en función de su sexo y edad, que habrá de utilizarse para carne de vacuno correspondiente a un macho de 36 meses de edad será según el sistema de etiquetado de la carne de vacuno, la siguiente:

- a) Novillo o Carne de novillo
- b) Añejo o Carne de añejo
- c) Cebón o Carne de Cebón
- d) Toro o Carne de toro

21. Según establecen las Normas de Comercialización de Huevos, los huevos de clase A irán marcados (salvo las excepciones establecidas) con:

- a) La categoría de calidad
- b) El código del productor
- c) El código del centro de embalaje
- d) La fecha de venta recomendada

22. El Real Decreto 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, es aplicable:

- a) A todas aquellas empresas de carácter público o privado, social o comercial, permanentes o temporales que lleven a cabo cualquiera de las siguientes actividades ELABORACIÓN, ENVASADO, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN, VENTA -directa al consumidos, con o sin reparto a domicilio, en máquinas expendedoras o a terceros-, SUMINISTRO, SERVICIO e IMPORTACIÓN de comidas preparadas
- b) A todas aquellas empresas de carácter público o privado, social o comercial, permanentes o temporales que lleven a cabo cualquiera de las siguientes actividades ELABORACIÓN, ENVASADO, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN, MANIPULACIÓN, VENTA -directa al consumidor, con o sin reparto a domicilio, en máquinas expendedoras o a terceros-, SUMINISTRO, SERVICIO e IMPORTACIÓN de comidas preparadas
- c) A todas aquellas empresas de carácter público o privado, social o comercial, permanentes o temporales que lleven a cabo cualquiera de las siguientes actividades ELABORACIÓN, ENVASADO, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN, MANIPULACIÓN, VENTA – directa al consumidor, en máquinas expendedoras o a terceros-, SUMINISTRO, SERVICIO e IMPORTACIÓN de comidas preparadas
- d) A todas aquellas empresas de carácter público o privado, social o comercial, permanentes o temporales que lleven a cabo cualquiera de las siguientes actividades ELABORACIÓN, ENVASADO, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN, MANIPULACIÓN, VENTA – directa al consumidor, con o sin reparto a domicilio, en máquinas expendedoras o a terceros-, SUMINISTRO e IMPORTACIÓN de comidas preparadas

23. Los establecimientos de comidas preparadas cumplirán los siguientes requisitos:

- a) Dispondrán de equipos de conservación a temperatura regulada con capacidad suficiente para las materias primas y productos que así lo requieran, sin que sea necesario el control de la temperatura
- b) Las zonas de elaboración, manipulación y envasado de comidas preparadas dispondrán, cuando sea necesario, de lavamanos de accionamiento no manual
- c) Los aparatos y útiles de trabajo serán de fácil limpieza, material poroso y liso
- d) Son correctas la b) y la c)

24. El factor más importante para controlar que crezca o muera una bacteria en la elaboración de comidas preparadas es:

- a) El pH
- b) La humedad
- c) La temperatura
- d) La presencia de nutrientes

25. Respecto a las Toxiinfecciones Alimentarias y en relación con el Staphylococcus aureus, señale la respuesta NO correcta:

- a) Su toxina es termoresistente
- b) La enfermedad que provoca en el hombre tiene un periodo de incubación de entre 2 y 4 horas
- c) La enfermedad que provoca en el hombre cursa, entre otros síntomas, con fiebre
- d) La toxina que provoca la enfermedad está preformada en el alimento

26. En relación a la brucelosis, señale la respuesta CORRECTA:

- a) Es una enfermedad producida por una bacteria
- b) Se produce entre otras causas por la ingestión de queso curado, en el que la leche proviene de vacas con brucelosis
- c) Es una enfermedad que cursa principalmente con sintomatología gástrica
- d) Todas las respuestas son correctas

27. Los grupos de riesgo de la listeriosis son:

- a) Mujeres embarazadas y recién nacidos
- b) Personas de edad avanzada y personas con sistemas inmunológicos débiles
- c) Son correctas a) y b)
- d) Ninguna de las respuestas es correcta

28. Las larvas de anisakis se inactivan totalmente:

- a) Salazón
- b) Acidificación
- c) Radiaciones ionizantes
- d) Cocinados completamente a temperaturas superiores a 70°C

29. El Clostridium Botulinum es:

- a) Un microorganismo que forma esporos muy sensibles a temperaturas de cocción
- b) Un microorganismo que a grandes dosis puede en algunas ocasiones resultar mortal
- c) Un microorganismo anaerobio estricto
- d) Un microorganismo aerobio a temperatura ambiente

30. Un alimento perecedero es:

- a) Aquel alimento que dura mucho tiempo a temperatura ambiente
- b) Aquel alimento que por sus características organolépticas necesita conservarse en frío
- c) Aquel alimento que está contaminado por gérmenes patógenos
- d) Aquel alimento que contiene toxinas y produce enfermedad de origen alimentario

31. En cuanto al almacenamiento de los productos de limpieza, señale la respuesta CORRECTA:

- a) Se almacenarán los productos de limpieza en un local apartado, y preferiblemente con aprovisionamiento de agua y drenaje o desagüe
- b) Los productos ácidos y alcalinos pueden mezclarse
- c) Se podrán trasvasar los productos de limpieza a otros contenedores que no sea su envase original
- d) Todas las respuestas son correctas

32. Los agentes tensoactivos en los productos de limpieza se clasifican en:

- a) Reforzantes, aditivos y coadyuvantes
- b) Cargas, álcalis y ácidos
- c) Iónicos, no iónicos y anfóteros
- d) Ninguna de las respuestas es correcta

33. El etiquetado de los productos de limpieza no clasificados como sustancias peligrosas constará:

- a) Nombre comercial, cantidad nominal, nombre y dirección del responsable de la comercialización, componentes, código de envasado y modo de empleo
- b) Aquellos productos de limpieza como líquidos para lavar, no será necesario, la cantidad nominal, componentes y el nombre y dirección del responsable
- c) Nombre comercial, cantidad nominal, nombre y dirección del responsable de la comercialización, componentes, código de envasado y modo de empleo, información en caso de accidente y las siguientes leyendas, no ingerir y manténgase fuera del alcance de los niños
- d) Nombre comercial, cantidad nominal, nombre y dirección del responsable de la comercialización, componentes, código de envasado y modo de empleo, no será necesaria la leyenda de manténgase fuera del alcance de los niños, pero sí, no ingerir

34. Los detergentes alcalinos se utilizan para:

- a) Eliminar los residuos calcáreos
- b) Sirven para limpiar las superficies de escasa suciedad
- c) Eliminar la suciedad de tipo orgánico
- d) Eliminar las incrustaciones en las instalaciones

35. La pasteurización:

- a) Consiste en calentar un alimento a 150°C durante una hora y luego congelarlo rápidamente a 0°C, para matar todos los gérmenes
- b) Consiste en calentar un alimento a 60°C/30 minutos, para matar la mayoría de los gérmenes patógenos
- c) Consiste en abatir un alimento para reducir su carga microbiana
- d) Es un método de conservación de los alimentos que mata tanto gérmenes patógenos como no patógenos

36. Cómo se ha de actuar ante un accidente de salpicadura de un producto químico:

- a) No quitarse la ropa
- b) Lavarse la piel con abundante agua durante 10 minutos
- c) Lavarse con desinfectante y agua jabonosa
- d) Ninguna de las respuestas es correcta

37. En qué fecha se firma la orden de protección anti-incendios en los centros sanitarios:

- a) Orden del 24 de noviembre de 1979
- b) Orden del 25 de octubre de 1979
- c) Orden del 24 de octubre de 1979
- d) Orden del 2 de octubre de 1979

38. Condiciones que han de tener las cámaras frigoríficas:

- a) Las puertas cerrarán con dispositivos herméticos se abrirán por dentro y por fuera
- b) Las superficies nos serán obligatoriamente impermeables
- c) Los accesorios y estantes serán fijos
- d) Todas son correctas

39. La zona de cocción estará situada entre:

- a) El plonge
- b) La zona de preparación
- c) La zona de distribución
- d) Todas son correctas

40. Necesita la cocina un sistema de seguridad propio:

- a) Sí, contra incendio
- b) No hace falta, con el instalado en el hospital es insuficiente
- c) Sí, contra incendios y fugas de gases
- d) Ninguna de las respuestas es correcta

41. ¿Qué función tienen los carros isotérmicos?

- a) Calentar los alimentos
- b) Mantener la temperatura de los alimentos
- c) Conservar los alimentos
- d) Regenerar los alimentos

42. El principio de la marcha adelante determina:

- a) Tal principio no existe
- b) Que en algunas circunstancias especiales un alimento pueda volver a la zona neutra
- c) Evitar el cruce entre limpio y sucio
- d) Son correctas la b) y la c)

43. La temperatura de una cámara de congelación no debe nunca superar los:

- a) -18°C
- b) -19°C
- c) -17°C
- d) Ninguna es correcta

44. En la selección de un extintor portátil, el agente extintor adecuado para las clases de fuego A (sólidos), B (líquidos) y (gases) es:

- a) Polvo BC (convencional)
- b) Polvo ABC (polivalente)
- c) Espuma física
- d) Hidrocarburos Halogenados

45. Las medidas preventivas en el caso de productos con el símbolo de explosivo son:

- a) Eliminar los restos del producto como un residuo peligroso
- b) Evitar el exceso de calor y los golpes
- c) Evitar el contacto con la piel
- d) Proteger los ojos y utilizar botas de caucho

46. Un detergente actúa correctamente:

- a) Diluido en agua
- b) En estado pura
- c) Con agua caliente
- d) Con agua fría

47.Cuál de las siguientes NO es una de las condiciones en los almacenes:

- a) Los comestibles se almacenarán sobre estanterías y plataformas enrejadas
- b) La presencia de un lavamanos de pedal es obligatoria, así como el disponer de una toma de agua con boca de riego y manguera en sitio cercano fuera del almacén
- c) Su comunicación con el almacén general será directa, evitando los escalones
- d) No debe entrar directamente la luz del sol y la iluminación artificial será al menos de 50 lux

48.Cuál de las siguientes dependencias auxiliares están dentro de cocina:

- a) Vestuarios
- b) Plonge
- c) Residuos de cocina
- d) Todas las respuestas son correctas

49. La zona de distribución y emplatado:

- a) Ha de estar comunicada con la zona de hospitalización y dispondrá de ascensores propios para subir los carros de las dietas
- b) Ha de tener espacio suficiente para poder trabajar de forma continuada y eficiente
- c) Ha de estar bien ventilada
- d) Son correctas la a) y la b)

50. ¿Qué acción no se lleva a cabo en la zona de recepción de mercancías?

- a) Control de la mercancía recibida
- b) Registro de mercancía
- c) Almacenamiento de la mercancía
- d) Todas las acciones anteriores se llevan a cabo en la zona de recepción de mercancías

51. En relación con los utensilios de cocina, hay que saber:

- a) No hay que tener ningún cuidado con ellos
- b) Cualquier elemento o utensilio vale para todo tipo de operaciones culinarias
- c) Cada utensilio tiene una misión específica
- d) Ninguna de las respuestas es correcta

52. ¿Qué se aconseja para eliminar totalmente el óxido de un colador?

- a) Dejarla al sol hasta su nueva utilización
- b) Limpiarla de nuevo con sal gruesa y vinagre, y frotar con un estropajo hasta eliminar totalmente el óxido
- c) Dejarla en agua caliente durante varios días
- d) Ninguna de las respuestas es correcta

53. ¿Qué problemas acarrea la falta de vitamina B6?

- a) Hormigueo en los pies, náuseas, vómitos, fatiga
- b) Falta de apetito, depresión, dermatitis, náuseas
- c) Debilidad y anemia perniciosa
- d) Dermatitis, vómitos, depresión y náuseas

54. ¿Qué problemas puede provocar un exceso de proteínas en la dieta?

- a) Depresión
- b) Anemia
- c) Infarto de miocardio
- d) Ninguna es correcta, ya que cuanto mejor sea el aporte de proteínas es mejor

55. ¿Cuál es el primer paso en la planificación de menús?

- a) Establecimiento de fórmula dietética
- b) Estructura básica del menú
- c) Estudio de necesidades
- d) Distribución del valor calórico total

56. Señale la respuesta CORRECTA. ¿Qué función tiene el glucógeno?

- a) Reserva mineral
- b) Reserva energética
- c) Reserva proteica
- d) Reserva grasa

57. Cualquier dieta podrá ser solicitada sin azúcares solubles añadiendo al código de la dieta los dígitos:

- a) 01
- b) 00
- c) 02
- d) Ninguna respuesta es correcta

58. Teniendo en cuenta la edad, las necesidades energéticas medias de un adulto de 20 años, serían:

- a) 50-55 kilocalorías/kilogramo/día
- b) 35-40 kilocalorías/kilogramo/día
- c) 35-45 kilocalorías/kilogramo/día
- d) 25-40 kilocalorías/kilogramo/día

59. En una dieta equilibrada, ¿qué porcentaje de grasa debe llevar?

- a) Entre un 50 y un 60 %
- b) Entre un 40 y un 45 %
- c) Entre un 30 y un 35 %
- d) Entre un 12 y un 15 %

60. ¿Qué ventajas tienen los amonios cuaternarios como desinfectantes?

- a) Forma de espuma
- b) Su acción es de larga duración
- c) Es insensible a la materia orgánica
- d) Es eficaz contra todo tipo de microorganismos

61. ¿Cómo serán los circuitos utilizados para el traslado interno de residuos?

- a) Exclusivos
- b) Separados de las vías al público
- c) De un solo sentido
- d) Las opciones a) y b) son correctas

62. ¿Cómo se denomina al cerdo lactante sacrificado a partir de los quince días desde su nacimiento?

- a) Tostón
- b) Berraco
- c) Lechón
- d) Lechal

63. De acuerdo con la Ley 8/2011, de 23 de marzo, de Igualdad entre Mujeres y Hombres y contra la Violencia de Género en Extremadura, la Junta de Extremadura, a propuesta de la Consejería competente en materia de igualdad y con dictamen del Consejo Extremeño de Participación de las Mujeres, aprobará cada cuatro años:

- a) El Plan Integral para la Igualdad entre Mujeres y Hombres
- b) El Plan Estratégico para la Igualdad entre Mujeres y Hombres
- c) El Plan Interseccional para la Igualdad entre Mujeres y Hombres
- d) El Plan General para la Igualdad entre Mujeres y Hombres

64. El condenado a pena de prisión:

- a) Gozará de todos los derechos fundamentales, a excepción de la libertad
- b) No gozará de los derechos fundamentales mientras esté cumpliendo su pena, salvo las garantías que se establecen en el artículo 25 de la Constitución
- c) Gozará de los derechos fundamentales, a excepción de los que se vean limitados por el contenido del fallo condenatorio, el sentido de la pena y la ley penitenciaria
- d) Gozará de los derechos fundamentales, a excepción de los que sean limitados por ley

65. Según el Estatuto de Autonomía, los nombramientos del Delegado del Gobierno y demás altas autoridades estatales en Extremadura serán ordenados publicar:

- a) En el Diario Oficial de Extremadura por el Presidente como representante ordinario del Estado
- b) En el Boletín Oficial del Estado por el Presidente como representante ordinario del Estado
- c) En el Diario Oficial de Extremadura y el Boletín Oficial del Estado por el Presidente como representante ordinario del Estado
- d) En el Diario Oficial de Extremadura y el Boletín Oficial del Estado por el Presidente como Presidente de la Junta de Extremadura

66. En materia de montes, aprovechamientos forestales y vías pecuarias, Extremadura tiene competencias:

- a) Exclusivas
- b) De desarrollo normativo y ejecución
- c) De ejecución
- d) Ninguna de las respuestas es correcta

67. De acuerdo con los Estatutos del Servicio Extremeño de Salud, el Consejo General es el órgano de control y participación en la gestión del Servicio Extremeño de Salud, ¿quién será su Presidente?

- a) El Director Gerente del Servicio Extremeño de Salud
- b) El Secretario General del Servicio Extremeño de Salud
- c) El Consejero competente en materia sanitaria
- d) El Gerente del Área de Salud correspondiente

68. De conformidad con el Estatuto de Autonomía de Extremadura, la Comunidad Autónoma ejercerá sus poderes:

- a) A través del pueblo, de la Constitución y del Estatuto
- b) A través de las instituciones, del pueblo, de la Constitución y del Estatuto
- c) A través del pueblo, de las instituciones y del Estatuto
- d) A través de la Asamblea, del Presidente y de la Junta de Extremadura

69. Es un derecho colectivo del personal estatutario de los servicios de salud:

- a) Derecho a la movilidad voluntaria, promoción interna y desarrollo profesional
- b) Derecho a recibir protección eficaz en materia de seguridad y salud en el trabajo
- c) Derecho a participar en la determinación de las condiciones de trabajo
- d) Son correctas la b) y la c)

70. De conformidad con la Ley 55/2003, de 16 de diciembre, del Estatuto Marco del Personal estatutario de los servicios de salud, supondrá la pérdida de la condición de personal estatutario, siempre que ésta exceda de seis años:

- a) La pena de inhabilitación especial para la correspondiente profesión
- b) La pena de inhabilitación absoluta, cuando hubiera adquirido firmeza
- c) La pena de inhabilitación especial para empleo público si afecta al correspondiente nombramiento
- d) La pena de inhabilitación especial para cargo público si afecta al correspondiente nombramiento

PREGUNTAS ADICIONALES DE RESERVA

71. De conformidad con la Ley 8/2011, de 23 de marzo, de Igualdad entre Mujeres y Hombres y contra la Violencia de Género en Extremadura, se entiende por discriminación indirecta:

- a) Acto no personalísimo en que se produce cualquier comportamiento verbal, no verbal o físico de índole sexual, con el propósito o el efecto de atentar contra la dignidad de una persona, en particular cuando se crea un entorno intimidatorio, hostil, degradante, humillante u ofensivo
- b) El condicionamiento indirecto de un derecho o de una expectativa de derecho a la aceptación de una situación constitutiva de acoso sexual o de acoso por razón de sexo
- c) La situación que en la aplicación de una disposición, criterio o práctica aparentemente neutros pone a las personas de un sexo en desventaja particular con respecto a las personas del otro, salvo que la aplicación de dicha disposición, criterio o práctica pueda justificarse objetivamente en atención a una finalidad legítima, y que los medios para alcanzar dicha finalidad sean necesarios y adecuados
- d) Situación en la que indirectamente se encuentra una persona que, en atención a su sexo, sea, haya sido o pudiera ser tratada de manera menos favorable que otra en situación homóloga

72. ¿Quién impulsará y fomentará la preparación de anteproyectos con perspectiva de género en las diversas Consejerías, de forma que se cuantifiquen las partidas presupuestarias globales que persigan dicha finalidad?

- a) El Consejero competente en materia de Igualdad
- b) El Consejero competente en materia de Presupuestos
- c) El Instituto de la Mujer
- d) La Comisión de Impacto de Género en los Presupuestos

73. Se entiende por cuerpo de cocina:

- a) A las planchas y quemadores
- b) A los soportes para el menaje y bandejas recoge grasa
- c) Al módulo donde se genera el calor por distintas fuentes
- d) Ninguna respuesta es correcta

74. La dieta pediátrica 2 de 1300 kilocalorías tiene asignada el código:

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

75. ¿Qué es un residuo?

- a) Aquello que ya no tiene la utilidad inicial
- b) Es el objeto que se puede reciclar
- c) Aquella sustancia que resulta tóxica
- d) Ninguna respuesta es correcta

**PROCESO SELECTIVO CATEGORÍA DE PINCHE
PLANTILLA DE RESPUESTAS EJERCICIO N° 3**

PREGUNTAS	RESPUESTAS	PREGUNTAS	RESPUESTAS
1.	A	39.	D
2.	D	40.	C
3.	X ANULADA	41.	B
4.	D	42.	C
5.	D X	43.	A
6.	B	44.	B
7.	A	45.	B
8.	C	46.	A
9.	A	47.	D
10.	C	48.	D
11.	B	49.	D
12.	A	50.	C
13.	B	51.	C
14.	B	52.	B
15.	A	53.	D
16.	C	54.	C
17.	B	55.	C
18.	B	56.	B
19.	A	57.	C
20.	A	58.	B
21.	B	59.	C
22.	B	60.	B
23.	B	61.	D
24.	C	62.	C
25.	C	63.	B
26.	A	64.	C
27.	C	65.	A
28.	D	66.	B
29.	C	67.	C
30.	B	68.	D
31.	A	69.	C
32.	C	70.	A
33.	C	RESERVAS	
34.	C	71.	C
35.	B	72.	D
36.	B	73.	C
37.	C	74.	A
38.	A	75.	A