

CATEGORÍA DE PINCHE

CUESTIONARIO DE PREGUNTAS FASE DE OPOSICIÓN

EJERCICIO Nº 1

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

16 de marzo de 2014

PREGUNTAS FASE DE OPOSICIÓN. CATEGORÍA DE PINCHE. EJERCICIO Nº 1

1. A qué grupo pertenecen los residuos peligrosos:

- a) Grupo I
- b) Grupo III
- c) Grupo IV
- d) Grupo V

2. ¿Cómo se denomina la leche modificada por acción microbiana?

- a) Leche enriquecida
- b) Leche desnatada
- c) Leche fermentada
- d) Leche adicionada a aromas

3. Una correcta política en la gestión de residuos comprende:

- a) Reciclado, valoración, almacén y tratamiento
- b) Recogida selectiva, reutilización, reciclado
- c) Prevención, reutilización, tratamiento, reciclado, valoración, recogida selectiva
- d) Ninguna de las anteriores es correcta

4. Señale la respuesta CORRECTA para un emplatado óptimo:

- a) Debe ser un proceso rápido para terminar cuanto antes
- b) Debe ser relajado para estar seguro de servir bien las dietas de los enfermos
- c) Debe ser un proceso lento, asegurando bien lo que servimos
- d) Ninguna es correcta

5. Pertenecen al grupo III de alimentos:

- a) Frutas
- b) Patatas
- c) Azúcares
- d) Huevos

6. ¿Qué peso tienen los huevos del tamaño L?

- a) 73-83 grs.
- b) 63-73 grs.
- c) 53-63 grs.
- d) 43-53 grs.

7. En materia de sanidad alimentaria, Extremadura tiene competencia:

- a) De función legislativa, potestad reglamentaria y, en ejercicio de la función ejecutiva, la adopción de cuantas medidas, decisiones y actos procedan
- b) Para desarrollar, ejecutar y, en su caso, complementar la normativa del Estado, mediante la legislación propia de desarrollo, la potestad reglamentaria y la función ejecutiva
- c) La potestad reglamentaria organizativa y la adopción de planes, programas, medidas, decisiones y actos
- d) Ninguna de las respuestas es correcta

8. ¿Está permitida la adición de glucosa a la nata?

- a) Sí, en una proporción inferior al 10 % en peso
- b) Sí, en una proporción superior al 10 % en peso
- c) No está permitido adicionar glucosa, pero sí sacarosa
- d) No

9. El paso de un tóxico al torrente sanguíneo atravesando las membranas:

- a) Se denomina absorción
- b) Se realiza por ingestión
- c) Es la transformación del tóxico
- d) Se denomina inhalación

10. ¿Qué es el ácido fólico?

- a) Un mineral
- b) Vitamina B9
- c) Vitamina C
- d) Vitamina B6

11. La Prevención de Riesgos Laborales:

- a) Es una obligación de los trabajadores
- b) Se regula en la Ley 31/1985, de 8 de noviembre
- c) Se regula en el Real Decreto 31/1985, de 8 de noviembre
- d) Se regula en la Ley 31/1995, de 8 de noviembre

12. ¿Se podrá transportar carne fresca y derivados cárnicos sin envasar junto con otras materias primas o productos envasados o embalados?

- a) Sí, siempre que el habitáculo esté a una temperatura inferior a 2 grados
- b) Sí, porque aunque la carne vaya sin envasar, se tendrá la precaución de que no contacte directamente con las demás materias primas
- c) No, la legislación no admite dicho transporte
- d) No, aunque se haría una excepción si fueran jamones sin envasar y otros productos envasados pero pertenecientes a una misma industria

13. ¿Qué alimentos contienen lípidos?

- a) Mantequilla y queso
- b) Aceite
- c) Carne de ternera
- d) Todas son correctas

14. ¿Cuál de los siguientes factores ha de tenerse en cuenta a la hora de diseñar y ubicar una cocina?

- a) Fácil acceso a proveedores
- b) Sistema de luminosidad natural
- c) Diseño del recinto en razón de tipo de maquinaria y dotación total, resultante en metros cuadrados
- d) Todas son correctas

15. Según los colores de las tablas de corte, señale la respuesta CORRECTA:

- a) Tabla amarilla: para carnes y aves
- b) Tabla blanca: para pescados
- c) Tabla azul: para verduras
- d) Tabla roja: para carnes

16. ¿Cómo pueden eliminarse los residuos sólidos asimilables a urbanos?

- a) Triturándolos en vertederos controlados
- b) Depositándolos en vertederos incontrolados
- c) Por incineración
- d) Todas las respuestas son correctas

17. Teniendo en cuenta las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, señala la respuesta CORRECTA:

- a) Las comidas preparadas descongeladas no podrán volverse a congelar
- b) Las materias primas descongeladas destinadas a elaborar las comidas preparadas no se podrán recongelar
- c) Las comidas preparadas descongeladas se mantendrán refrigeradas hasta su utilización y se recalentarán a una temperatura igual o superior a 65° C en el centro del producto
- d) Todas son correctas

18. Un producto ácido tiene un PH de:

- a) Alrededor de 7
- b) Entre 7 y 10
- c) Entre 0 y 7
- d) Entre 0 y 14

19. Según la Constitución Española, la ley regulará las peculiaridades de su ejercicio para los funcionarios públicos en el derecho:

- a) De petición
- b) De sindicarse libremente
- c) De huelga
- d) b) y c) son correctas

20. ¿Cuánto tiempo debe de conservar el titular de un establecimiento de comidas preparadas los registros y los controles de su sistema a disposición de la autoridad competente?

- a) 5 años
- b) Como mínimo 1 año
- c) El tiempo que la autoridad competente dictamine
- d) 6 meses es suficiente

21. Los recubrimientos de elementos de construcción, equivalentes a suelos, techos y paredes son:

- a) Protecciones
- b) Materias resistentes
- c) Paramentos
- d) Ninguna de las respuestas es correcta

22. Según la Constitución Española, nadie puede ser privado de sus bienes y derechos...

- a) sino por causa justificada de interés público o utilidad social, mediante la correspondiente indemnización y de conformidad con lo dispuesto en las leyes
- b) sino por causa justificada de utilidad pública o interés social, mediante la correspondiente indemnización y de conformidad con lo dispuesto en las leyes
- c) sino por causa justificada de interés público o utilidad social, sin derecho a indemnización, salvo lo que se disponga en las leyes
- d) sino por causa justificada de utilidad pública o interés social, sin derecho a indemnización, salvo lo que se disponga en las leyes

23. La esterilización es un proceso:

- a) De conservación por calor
- b) Destruye todas las formas de vida de microorganismos patógenos y no patógenos
- c) Las temperaturas utilizadas son superiores a 115 grados
- d) Todas las respuestas son correctas

24. La temperatura de los alimentos ultracongelados durante su transporte, será:

- a) Mientras dure el transporte de dichos alimentos siempre de -18°C
- b) La temperatura de los alimentos ultracongelados deberá ser estable en todo momento del transporte sin necesidad de mantener los -18°C
- c) La temperatura de los alimentos ultracongelados deberá ser estable y mantenerse en todas las partes del producto a -18°C o menos, salvo fluctuaciones en el transporte de $+3^{\circ}\text{C}$ como máximo, durante breves períodos de tiempo
- d) La temperatura de los alimentos ultracongelados podrá permitirse por encima de los $+3^{\circ}\text{C}$, siempre que quede registrada en documentos durante un periodo mínimo de un año

25. ¿Los productos de limpieza podrán ser transportados, almacenados o vendidos con los alimentos y los productos alimentarios?

- a) Sí, sin ningún problema
- b) Sí, mientras que cumplan una serie de requisitos, como que exista la debida separación material y que su contenido no se mezcle, ni entre en contacto, ni ejerza acción de cualquier clase sobre los alimentos
- c) No, la legislación no lo permite en ningún caso
- d) No, aunque se identifiquen los envases y no se mezclen ni entren en contacto

26. En un establecimiento de venta de carnes, ¿cuál es la temperatura a la que deben mantenerse en una vitrina las carnes picadas y preparados de carne picada?

- a) La temperatura será menor o igual a 2°
- b) No se mantendrá a ninguna temperatura porque la carne picada siempre se efectuará a la vista del consumidor
- c) Se podrán refrigerar siempre que se pique de acuerdo a las necesidades del establecimiento y sin ser conservadas de un día para otro
- d) Son correctas a) y c)

27. ¿Qué es un producto sucedáneo?

- a) Producto esencial en la dieta
- b) Todo producto que tiene un sabor distinto al esperado
- c) Todo producto que sustituye un alimento por otro, sin que el consumidor lo note
- d) Todo producto que sin fines engañosos o fraudulentos, pretenda sustituir en todo o en parte a un alimento

28. Cuál de las siguientes respuestas es la CORRECTA en relación al término portador:

- a) Es el sujeto que no presenta signos ni síntomas de enfermedad y tampoco elimina microorganismo
- b) Se han definido tres tipos de portador: portador incubatorio o precoz, portador convaleciente y portador sano
- c) El portador sano es aquel que elimina microorganismos antes de que aparezcan los signos o síntomas
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas

29. Qué efectos tiene en los alimentos la refrigeración a 4° C:

- a) Favorece el crecimiento de las bacterias
- b) Mata los microorganismos que existan en ellos
- c) Retrasa el crecimiento de la mayoría de las bacterias pero no las mata
- d) Todas son correctas

30. ¿Qué vitamina se activa mediante los rayos ultravioletas?

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

31. Señale la respuesta CORRECTA. ¿Qué es el hipoclorito sódico?

- a) Un detergente que actúa en la retirada de los residuos groseros
- b) Un detergente que obtiene su mayor eficacia si se utiliza con agua templada con una temperatura inferior a 60° C
- c) Un desinfectante químico
- d) Un desinfectante que aumenta su eficacia en contacto directo con la luz solar

32. En el diseño de la cocina ha de predominar la aplicación de los principios de higiene. Atendiendo a esta circunstancia, señale la respuesta CORRECTA:

- a) Se debe considerar la separación entre zonas, emplazamientos y circuitos limpios y sucios
- b) No es obligatoria la marcha hacia delante
- c) Los ambientes fríos y cálidos tienen que estar juntos
- d) Los productos y útiles de limpieza estarán juntos

33. ¿Qué es una muestra testigo?

- a) Aquella muestra que se guarda para el control posterior de los menús preparados
- b) Aquella muestra del menú diario que debemos congelar durante una semana
- c) Aquella muestra que se toma de forma no aleatoria para determinar la carga microbiana de los alimentos
- d) Todas las respuestas son correctas

34. Se define trazabilidad como:

- a) La posibilidad de seguir el rastro exclusivamente de un alimento, nunca de otros elementos a través de la etapa de distribución
- b) La posibilidad de seguir el rastro de un alimento o de una sustancia destinada a ser incorporada en alimentos o con probabilidad de serlo, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución
- c) La posibilidad de seguir el rastro de un alimento o de una sustancia destinada a ser incorporada en alimentos o con probabilidad de serlo, a través de la etapa de distribución
- d) La posibilidad de seguir el rastro exclusivamente de un alimento, a través de las etapas de producción, transformación y distribución

35. ¿Qué son alimentos de cuarta gama?

- a) Se denominan alimentos de cuarta gama aquellos que están refrigerados o congelados
- b) Son las conservas y semiconservas, es decir, aquellos que se presentan envasados tras someterse a alguna operación de esterilización-pasteurización
- c) Son alimentos envasados en atmósferas modificadas o al vacío
- d) Ninguna respuesta es correcta

36. Señale la respuesta CORRECTA con respeto a la forma óptima de cocinar:

- a) Se ha de cocinar de forma realista dentro de las posibilidades existentes, tanto de personal como de medios técnicos
- b) Se ha de cocinar de forma segura, con exigencia absoluta de que la comida que servimos sea higiénicamente segura
- c) Se ha de cocinar de forma atractiva al comensal, sin renunciar al valor del sabor, olor y presentación del plato
- d) Todas son correctas

37. Respecto al control de Anisakis en productos de la pesca que se consumen crudos o prácticamente crudos se someterán a:

- a) Una temperatura igual o inferior a -20° C. durante 24 horas
- b) Una temperatura igual o inferior a -20°C, durante 48 horas
- c) Una temperatura igual o inferior a -15 ° C, durante 48 horas
- d) Una temperatura igual o inferior a -15° C, durante 24 horas

38.Cuál de los siguientes no es un órgano del Servicio Extremeño de Salud:

- a) Dirección General de Presupuestos y Tesorería
- b) Dirección General de Asistencia Sanitaria
- c) Dirección General de Salud Pública
- d) Dirección Gerencia

39. Los quesos se clasifican de acuerdo con el procedimiento de elaboración en:

- a) De pasta blanda, prensada o fundido
- b) Crema de queso, fermentado y magro
- c) Fresco, afinado, madurado o fermentado
- d) Doble graso, extra graso, graso y magro

40. Señale la respuesta CORRECTA con respecto a la limpieza física:

- a) Es el proceso que destruye todos los microorganismos patógenos no visibles y, por consiguiente, los malos olores correspondientes
- b) Elimina toda la serie de impurezas y microorganismos patógenos
- c) Elimina impurezas no visibles e impurezas visibles de las superficies a limpiar
- d) Elimina toda serie de impurezas visibles de las superficies a limpiar

41. Las tablas de fácil limpieza para cortar distintos alimentos, están diferenciadas por colores, la de color amarillo la utilizaremos para:

- a) Carnes crudas rojas, en especial cordero y ternera
- b) Verduras, sobre todo endibias y coliflor
- c) Comidas preparadas
- d) Carnes crudas de ave

42. Cuál de las siguientes no figura entre las funciones del Secretario General del Servicio Extremeño de Salud en el Decreto 221/2008, de 24 de octubre, por el que se aprueban los Estatutos del Organismo Autónomo Servicio Extremeño de Salud:

- a) Nombramiento de personal estatutario fijo
- b) Nombramiento de personal estatutario interino
- c) Nombramiento de personal eventual
- d) Nombramiento de personal estatutario eventual

43. La incidencia de la anisakiasis humana ha aumentado en los últimos años debido a:

- a) Mayor infestación del pescado capturado
- b) Mejoras en el diagnóstico de la enfermedad en humano
- c) Cambios en las preferencias culinarias por consumo de pescado crudo
- d) Todas son correctas

44. La electrocución se considera un procedimiento de desinsectación:

- a) Mecánico
- b) Químico
- c) Físico
- d) Físico-Químico

45. ¿Cómo influye el uso de productos eficaces en la limpieza?

- a) Aumentando el tiempo
- b) Aumentando la acción mecánica
- c) Mejorando la acción química
- d) Disminuyendo la temperatura

46. La separación de los circuitos de limpio y sucio debe ser clara y han de especificarse los horarios de recogida y transporte y los ascensores, en los cuales sólo deberá circular el personal de limpieza. Una vez concluida esta tarea y antes de que el resto del personal los utilice, se limpiarán los ascensores con una solución de agua jabonosa y lejía en una proporción de:

- a) 5:1
- b) 4:1
- c) 2:2
- d) 3:1

47. Respecto a la limpieza y desinfección, hay que tener en cuenta:

- a) El tipo de suciedad a tratar
- b) La dureza del agua
- c) La superficie que hay que limpiar y desinfectar
- d) Todas son correctas

48. Una lejía clasificada como "apta para la desinfección de agua de bebida" deberá cumplir los siguientes requisitos:

- a) Se deberán indicar las instrucciones de uso adecuado para el consumidor
- b) Se deberá indicar claramente la cantidad necesaria para su uso correcto
- c) El fabricante indicará en la etiqueta las instrucciones de uso oportunas para que el consumidor obtenga una concentración de 10 miligramos de cloro activo por litro (10 ppm de cloro) en el agua a tratar
- d) Son correctas a) y b)

49. Señale la respuesta CORRECTA con respecto a los productos de limpieza en una cocina:

- a) Serán almacenados en un local apartado, y preferiblemente con aprovisionamiento de agua y drenaje o desagüe
- b) Deberán estar identificados todos los envases, con sus etiquetas correspondientes y se podrán leer para aclarar las dosis y pautas a seguir en su uso
- c) No se trasvasarán los productos de limpieza a otros contenedores que puedan producir error por parte del usuario, se quedarán en su envase original
- d) Todas son correctas

50. Todos los proyectos de ley que apruebe el Consejo de Gobierno deben incorporar un informe sobre su impacto por razón de género, por parte de quien reglamentariamente se determine. Si no se adjuntara, o si se tratara de una propuesta de ley presentada en la Asamblea de Extremadura, ésta requerirá, antes de la discusión parlamentaria, su remisión a la Junta de Extremadura, quien dictaminará en el plazo de:

- a) Quince días
- b) Un mes
- c) Tres meses
- d) Seis meses

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

- a) Se podrán trasvasar residuos de un envase a otro
- b) Los circuitos utilizados no serán de uso exclusivo
- c) No se trasvasarán residuos de un envase a otro
- d) Todas las anteriores son correctas

52. Indique la respuesta INCORRECTA con respecto a las recomendaciones generales en el tratamiento de desperdicios:

- a) Los desperdicios húmedos u olores fuertes se envolverán previamente en una bolsa impermeable
- b) Pueden llenarse las bolsas o contenedores más de 2/3 de su capacidad total
- c) Los cubos con tapa accionable tienen doble ventana: higiene y comodidad
- d) Las bolsas deben llevarse cerradas al punto de concentración de desperdicios

53.Cuál es el orden correcto de las etapas que se llevan a cabo en una cocina centralizada:

- a) Recepción, almacenamiento, elaboración, preparación, emplatado y distribución
- b) Recepción, elaboración, preparación almacenamiento, emplatado y distribución
- c) Recepción, almacenamiento, preparación, elaboración, emplatado y distribución
- d) Recepción, almacenamiento, distribución, preparación, elaboración y emplatado

54. Señala qué factores influyen en la desinfección de una superficie de trabajo:

- a) Número de microorganismos: Si es grande se necesita mayor cantidad de desinfectante
- b) Concentración del producto: En principio, a menor concentración, mayor cantidad de moléculas activas de producto y mayor capacidad de destrucción de microorganismos
- c) Superficie de actuación: Las asperezas, rugosidades y poros aumentan las posibilidades de contacto con los microorganismos y aumentan la eficacia del desinfectante
- d) Temperatura: a mayor temperatura mayor eficacia del desinfectante

55. Las carnes, pescados y huevos aportan al organismo, de manera principal:

- a) Grasas
- b) Proteínas
- c) Oligoelementos
- d) Vitaminas

56. Un abatidor permite la bajada de temperatura:

- a) De 65° C hasta 3°-5° C en un tiempo máximo de una hora y media
- b) De 65° C hasta 3°-5° C en un tiempo máximo de dos horas
- c) De 65° C hasta 3°-5° C en un tiempo máximo de dos horas y media
- d) De 65° C hasta 3°-5° C en un tiempo mínimo de tres horas

57. La utilización de ultrasonidos como método de desratización se considera un:

- a) Método de desratización activa por procedimientos físicos
- b) Método de desratización pasivo
- c) Método de destrucción activo por procedimiento químico
- d) Ninguna es correcta

58. Señale la respuesta CORRECTA sobre las normas de higiene para la elaboración y distribución de comidas preparadas:

- a) Los locales deberán estar alejados de cualquier dependencia que pudiera ser origen de suciedad, pudiendo comunicar con servicios higiénicos, vestuarios o aseos
- b) Deberá estar centrado con respecto a las plantas de hospitalización con el fin de que las distancias sean las menores posibles a la hora de la distribución de las comidas
- c) Las conexiones del edificio no tienen que contar con pasos diferenciados para la salida de carros con la comida y entrada de carros con la vajilla sucia y restos de comida
- d) Son correctas la a) y la b)

59. Señala la respuesta CORRECTA en el proceso de la distribución en la cadena caliente:

- a) Cocinado, emplatado y distribución, manteniendo una temperatura mínima de 70°C
- b) Cocinado, emplatado y distribución, manteniendo una temperatura máxima de 65° C
- c) Cocinado, emplatado y distribución, manteniendo una temperatura mínima de 65° C
- d) Cocinado, emplatado y distribución, manteniendo una temperatura máxima de 70° C

60. Señale la respuesta CORRECTA con respecto a las condiciones que deben tener los almacenes:

- a) El almacén de mercancías tendrá una zona de recepción, que estará equipada con una báscula de pesado
- b) El almacén de productos de limpieza estará dentro del almacén de víveres
- c) El almacén de residuos y desperdicios será refrigerado, y deberá estar físicamente separado
- d) Son correctas la a) y la c)

61. ¿Por qué se produce el escorbuto?

- a) Por falta de vitamina D
- b) Por exceso de vitamina D en la dieta
- c) Por una dieta deficitaria en vitamina C
- d) Por exceso de vitamina C en la dieta

62. ¿Cuál de los siguientes componentes no forma parte de un detergente?

- a) Aditivos
- b) Tensioactivos
- c) Coadyuvantes
- d) Pavimentadores

63. ¿Qué efectos produce la electrocución en un trabajador?

- a) La corriente circulará por el organismo por las zonas de mayor resistencia
- b) Puede producir quemadura
- c) Es ocasionada por la corriente eléctrica continua
- d) Todas son correctas

64. ¿Cómo se clasifican los residuos generados en la cocina de un hospital?

- a) Citotóxicos y biosanitarios
- b) Urbanos
- c) Sanitarios urbanos
- d) Sanitarios asimilables a urbanos

65. Señale la afirmación CORRECTA con respecto a los depósitos:

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

66. Las heridas pueden ser:

- a) Abiertas y cerradas
- b) Contundentes o abrasivas
- c) Superficiales y profundas
- d) Tegumentarias y por abrasión

67. Señale la respuesta CORRECTA en relación con la definición de pescadero:

- a) Es el lugar donde se limpia el pescado para su elaboración
- b) Es el lugar donde se elaboran platos de pescado y sus salsas y guarniciones
- c) Es el lugar donde se elaboran pescados a la parrilla y de fritura
- d) Todas las respuestas son correctas

68. De conformidad con la Ley 10/2001, de 28 de junio, de Salud de Extremadura, es competente para la planificación y ordenación de las actividades, programas y servicios sanitarios y sociosanitarios:

- a) La Consejería responsable en materia de sanidad
- b) La Junta de Extremadura
- c) El Director Gerente del Servicio Extremeño de Salud
- d) El Director General de Asistencia Sanitaria

69. ¿Qué temperatura es recomendada de la cámara de la carne?

- a) Entre 1° y 5° C
- b) Entre 1° y 3° C
- c) Entre 1° y 2° C
- d) Ninguna es correcta

70. En virtud del tipo de nombramiento expedido, el personal estatutario del Servicio Extremeño de Salud de la categoría de Pinche, se clasificará como:

- a) Otro personal
- b) Personal de formación profesional
- c) Técnicos o personal con titulación equivalente
- d) Personal estatutario de gestión y servicios

PREGUNTAS ADICIONALES DE RESERVA

71. Se entiende por violencia de género:

- a) La que como manifestación de la discriminación, la situación de desigualdad y las relaciones de poder de los hombres sobre las mujeres, se ejerce sobre éstas por parte de quienes sean o hayan sido sus cónyuges o de quienes estén o hayan estado ligados a ellas por relaciones similares de afectividad, aún sin convivencia
- b) La que como manifestación de la discriminación, la situación de desigualdad y las relaciones de poder de los hombres sobre las mujeres, se ejerce sobre éstas por parte de sus cónyuges o de quienes estén ligados a ellas por relaciones similares de afectividad, cuando exista convivencia
- c) La que como manifestación de la discriminación, la situación de desigualdad y las relaciones de poder de los hombres sobre las mujeres, se ejerce sobre éstas por parte de sus cónyuges, o quienes hayan sido sus cónyuges, o de quienes estén ligados a ellas por relaciones similares de afectividad, cuando exista convivencia
- d) La que como manifestación de la discriminación, la situación de desigualdad y las relaciones de poder de los hombres sobre las mujeres, se ejerce sobre éstas por sus cónyuges, ex-parejas o personas ligadas por relaciones similares de afectividad, aún sin convivencia, y siempre que se cree un entorno intimidatorio, hostil, degradante, humillante u ofensivo para la mujer

72. De acuerdo con la Constitución Española, el Estado podrá concertar tratados de doble nacionalidad:

- a) Con los países que reconozcan a sus ciudadanos un derecho recíproco
- b) Con los países iberoamericanos o con aquellos que hayan tenido o tengan una particular vinculación con España
- c) Con los demás Estados miembros de la Unión Europea, los países iberoamericanos o cuando así se establezca en Tratados Internacionales
- d) Con los Estados con los que España suscriba tratados o convenios internacionales, cuando se reconozca a sus ciudadanos un derecho recíproco, así como con los países iberoamericanos o con aquellos que hayan tenido o tengan una particular vinculación con España

73. En el nombramiento de personal estatutario eventual, procederá el estudio de las causas que lo motivaron, para valorar, en su caso, si procede la creación de una plaza estructural en la plantilla del centro:

- a) Si se realizan más de dos nombramientos para la prestación de los mismos servicios por un periodo acumulado de doce o más meses en un periodo de dos años
- b) Si se realizan más de dos nombramientos para la prestación de los mismos servicios por un periodo acumulado de doce o más meses en un periodo de tres años
- c) Si se realizan más de dos nombramientos para la prestación de los mismos servicios por un periodo acumulado de seis meses en un periodo de dos años
- d) Si se realizan más de dos nombramientos para la prestación de los mismos servicios por un periodo acumulado de seis meses en un periodo de doce meses

74. Respecto a la campilobacteriosis, que se ha convertido en una de las causas más frecuentes de gastroenteritis bacterianas en adultos, solo superado por la salmonelosis, el mecanismo de transmisión más importante es por:

- a) Contaminación cruzada entre alimentos
- b) Transmisión por manipuladores
- c) Son correctas a) y b)
- d) Ninguna es correcta

75. Desde el punto de vista de la tuberculosis señale la opción CORRECTA:

- a) El hacinamiento, mala higiene, poca luz o escasa ventilación favorece su transmisión
- b) Los hábitos alimentarios como el consumo de productos lácteos sin higienizar favorecen la presentación de la enfermedad
- c) Es una enfermedad de presentación con brotes coincidentes con épocas de escasez
- d) Todas son correctas

CATEGORÍA DE PINCHE

CUESTIONARIO DE PREGUNTAS FASE DE OPOSICIÓN

EJERCICIO Nº 2

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

16 de marzo de 2014

PREGUNTAS FASE DE OPOSICIÓN. CATEGORÍA DE PINCHE. EJERCICIO Nº 2

1. Señale la respuesta CORRECTA para un emplatado óptimo:

- a) Debe ser un proceso rápido para terminar cuanto antes
- b) Debe ser relajado para estar seguro de servir bien las dietas de los enfermos
- c) Debe ser un proceso lento, asegurando bien lo que servimos
- d) Ninguna es correcta

2. Cuál es el orden correcto de las etapas que se llevan a cabo en una cocina centralizada:

- a) Recepción, almacenamiento, elaboración, preparación, emplatado y distribución
- b) Recepción, elaboración, preparación almacenamiento, emplatado y distribución
- c) Recepción, almacenamiento, preparación, elaboración, emplatado y distribución
- d) Recepción, almacenamiento, distribución, preparación, elaboración y emplatado

3. ¿Está permitida la adición de glucosa a la nata?

- a) Sí, en una proporción inferior al 10 % en peso
- b) Sí, en una proporción superior al 10 % en peso
- c) No está permitido adicionar glucosa, pero sí sacarosa
- d) No

4. Señale la respuesta CORRECTA sobre las normas de higiene para la elaboración y distribución de comidas preparadas:

- a) Los locales deberán estar alejados de cualquier dependencia que pudiera ser origen de suciedad, pudiendo comunicar con servicios higiénicos, vestuarios o aseos
- b) Deberá estar centrado con respecto a las plantas de hospitalización con el fin de que las distancias sean las menores posibles a la hora de la distribución de las comidas
- c) Las conexiones del edificio no tienen que contar con pasos diferenciados para la salida de carros con la comida y entrada de carros con la vajilla sucia y restos de comida
- d) Son correctas la a) y la b)

5. De conformidad con la Ley 10/2001, de 28 de junio, de Salud de Extremadura, es competente para la planificación y ordenación de las actividades, programas y servicios sanitarios y sociosanitarios:

- a) La Consejería responsable en materia de sanidad
- b) La Junta de Extremadura
- c) El Director Gerente del Servicio Extremeño de Salud
- d) El Director General de Asistencia Sanitaria

6. En materia de sanidad alimentaria, Extremadura tiene competencia:

- a) De función legislativa, potestad reglamentaria y, en ejercicio de la función ejecutiva, la adopción de cuantas medidas, decisiones y actos procedan
- b) Para desarrollar, ejecutar y, en su caso, complementar la normativa del Estado, mediante la legislación propia de desarrollo, la potestad reglamentaria y la función ejecutiva
- c) La potestad reglamentaria organizativa y la adopción de planes, programas, medidas, decisiones y actos
- d) Ninguna de las respuestas es correcta

7. Según la Constitución Española, nadie puede ser privado de sus bienes y derechos...

- a) sino por causa justificada de interés público o utilidad social, mediante la correspondiente indemnización y de conformidad con lo dispuesto en las leyes
- b) sino por causa justificada de utilidad pública o interés social, mediante la correspondiente indemnización y de conformidad con lo dispuesto en las leyes
- c) sino por causa justificada de interés público o utilidad social, sin derecho a indemnización, salvo lo que se disponga en las leyes
- d) sino por causa justificada de utilidad pública o interés social, sin derecho a indemnización, salvo lo que se disponga en las leyes

8. Según los colores de las tablas de corte, señale la respuesta CORRECTA:

- a) Tabla amarilla: para carnes y aves
- b) Tabla blanca: para pescados
- c) Tabla azul: para verduras
- d) Tabla roja: para carnes

9. Los recubrimientos de elementos de construcción, equivalentes a suelos, techos y paredes son:

- a) Protecciones
- b) Materias resistentes
- c) Paramentos
- d) Ninguna de las respuestas es correcta

10. ¿Qué es el ácido fólico?

- a) Un mineral
- b) Vitamina B9
- c) Vitamina C
- d) Vitamina B6

11. ¿Cuál de los siguientes factores ha de tenerse en cuenta a la hora de diseñar y ubicar una cocina?

- a) Fácil acceso a proveedores
- b) Sistema de luminosidad natural
- c) Diseño del recinto en razón de tipo de maquinaria y dotación total, resultante en metros cuadrados
- d) Todas son correctas

12. Señale la respuesta CORRECTA con respecto a las condiciones que deben tener los almacenes:

- a) El almacén de mercancías tendrá una zona de recepción, que estará equipada con una báscula de pesado
- b) El almacén de productos de limpieza estará dentro del almacén de víveres
- c) El almacén de residuos y desperdicios será refrigerado, y deberá estar físicamente separado
- d) Son correctas la a) y la c)

13. ¿Qué vitamina se activa mediante los rayos ultravioletas?

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

14. Un abatidor permite la bajada de temperatura:

- a) De 65° C hasta 3°-5° C en un tiempo máximo de una hora y media
- b) De 65° C hasta 3°-5° C en un tiempo máximo de dos horas
- c) De 65° C hasta 3°-5° C en un tiempo máximo de dos horas y media
- d) De 65° C hasta 3°-5° C en un tiempo mínimo de tres horas

15. ¿Qué alimentos contienen lípidos?

- a) Mantequilla y queso
- b) Aceite
- c) Carne de ternera
- d) Todas son correctas

16.Cuál de los siguientes no es un órgano del Servicio Extremeño de Salud:

- a) Dirección General de Presupuestos y Tesorería
- b) Dirección General de Asistencia Sanitaria
- c) Dirección General de Salud Pública
- d) Dirección Gerencia

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

- a) Se podrán trasvasar residuos de un envase a otro
- b) Los circuitos utilizados no serán de uso exclusivo
- c) No se trasvasarán residuos de un envase a otro
- d) Todas las anteriores son correctas

18. Todos los proyectos de ley que apruebe el Consejo de Gobierno deben incorporar un informe sobre su impacto por razón de género, por parte de quien reglamentariamente se determine. Si no se adjuntara, o si se tratara de una propuesta de ley presentada en la Asamblea de Extremadura, ésta requerirá, antes de la discusión parlamentaria, su remisión a la Junta de Extremadura, quien dictaminará en el plazo de:

- a) Quince días
- b) Un mes
- c) Tres meses
- d) Seis meses

19. Señale la respuesta CORRECTA con respeto a la forma óptima de cocinar:

- a) Se ha de cocinar de forma realista dentro de las posibilidades existentes, tanto de personal como de medios técnicos
- b) Se ha de cocinar de forma segura, con exigencia absoluta de que la comida que servimos sea higiénicamente segura
- c) Se ha de cocinar de forma atractiva al comensal, sin renunciar al valor del sabor, olor y presentación del plato
- d) Todas son correctas

20. La temperatura de los alimentos ultracongelados durante su transporte, será:

- a) Mientras dure el transporte de dichos alimentos siempre de -18°C
- b) La temperatura de los alimentos ultracongelados deberá ser estable en todo momento del transporte sin necesidad de mantener los -18°C
- c) La temperatura de los alimentos ultracongelados deberá ser estable y mantenerse en todas las partes del producto a -18°C o menos, salvo fluctuaciones en el transporte de $+3^{\circ}\text{C}$ como máximo, durante breves períodos de tiempo
- d) La temperatura de los alimentos ultracongelados podrá permitirse por encima de los $+3^{\circ}\text{C}$, siempre que quede registrada en documentos durante un periodo mínimo de un año

21. En virtud del tipo de nombramiento expedido, el personal estatutario del Servicio Extremeño de Salud de la categoría de Pinche, se clasificará como:

- a) Otro personal
- b) Personal de formación profesional
- c) Técnicos o personal con titulación equivalente
- d) Personal estatutario de gestión y servicios

22. La separación de los circuitos de limpio y sucio debe ser clara y han de especificarse los horarios de recogida y transporte y los ascensores, en los cuales sólo deberá circular el personal de limpieza. Una vez concluida esta tarea y antes de que el resto del personal los utilice, se limpiarán los ascensores con una solución de agua jabonosa y lejía en una proporción de:

- a) 5:1
- b) 4:1
- c) 2:2
- d) 3:1

23. ¿Se podrá transportar carne fresca y derivados cárnicos sin envasar junto con otras materias primas o productos envasados o embalados?

- a) Sí, siempre que el habitáculo esté a una temperatura inferior a 2 grados
- b) Sí, porque aunque la carne vaya sin envasar, se tendrá la precaución de que no contacte directamente con las demás materias primas
- c) No, la legislación no admite dicho transporte
- d) No, aunque se haría una excepción si fueran jamones sin envasar y otros productos envasados pero pertenecientes a una misma industria

24. Señale la respuesta CORRECTA con respecto a los productos de limpieza en una cocina:

- a) Serán almacenados en un local apartado, y preferiblemente con aprovisionamiento de agua y drenaje o desagüe
- b) Deberán estar identificados todos los envases, con sus etiquetas correspondientes y se podrán leer para aclarar las dosis y pautas a seguir en su uso
- c) No se trasvasarán los productos de limpieza a otros contenedores que puedan producir error por parte del usuario, se quedarán en su envase original
- d) Todas son correctas

25. En el diseño de la cocina ha de predominar la aplicación de los principios de higiene. Atendiendo a esta circunstancia, señale la respuesta CORRECTA

- a) Se debe considerar la separación entre zonas, emplazamientos y circuitos limpios y sucios
- b) No es obligatoria la marcha hacia delante
- c) Los ambientes fríos y cálidos tienen que estar juntos
- d) Los productos y útiles de limpieza estarán juntos

26. Respecto al control de Anisakis en productos de la pesca que se consumen crudos o prácticamente crudos se someterán a:

- a) Una temperatura igual o inferior a -20°C . durante 24 horas
- b) Una temperatura igual o inferior a -20°C , durante 48 horas
- c) Una temperatura igual o inferior a -15°C , durante 48 horas
- d) Una temperatura igual o inferior a -15°C , durante 24 horas

27. El paso de un tóxico al torrente sanguíneo atravesando las membranas:

- a) Se denomina absorción
- b) Se realiza por ingestión
- c) Es la transformación del tóxico
- d) Se denomina inhalación

28. Teniendo en cuenta las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, señala la respuesta CORRECTA:

- a) Las comidas preparadas descongeladas no podrán volverse a congelar
- b) Las materias primas descongeladas destinadas a elaborar las comidas preparadas no se podrán recongelar
- c) Las comidas preparadas descongeladas se mantendrán refrigeradas hasta su utilización y se recalentarán a una temperatura igual o superior a 65°C en el centro del producto
- d) Todas son correctas

29. Señale la afirmación CORRECTA con respecto a los depósitos:

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

30. Pertenecen al grupo III de alimentos:

- a) Frutas
- b) Patatas
- c) Azúcares
- d) Huevos

31. Señala la respuesta CORRECTA en el proceso de la distribución en la cadena caliente:

- a) Cocinado, emplatado y distribución, manteniendo una temperatura mínima de 70°C
- b) Cocinado, emplatado y distribución, manteniendo una temperatura máxima de 65°C
- c) Cocinado, emplatado y distribución, manteniendo una temperatura mínima de 65°C
- d) Cocinado, emplatado y distribución, manteniendo una temperatura máxima de 70°C

32. ¿Por qué se produce el escorbuto?

- a) Por falta de vitamina D
- b) Por exceso de vitamina D en la dieta
- c) Por una dieta deficitaria en vitamina C
- d) Por exceso de vitamina C en la dieta

33. ¿Cuánto tiempo debe de conservar el titular de un establecimiento de comidas preparadas los registros y los controles de su sistema a disposición de la autoridad competente?

- a) 5 años
- b) Como mínimo 1 año
- c) El tiempo que la autoridad competente dictamine
- d) 6 meses es suficiente

34. ¿Qué es una muestra testigo?

- a) Aquella muestra que se guarda para el control posterior de los menús preparados
- b) Aquella muestra del menú diario que debemos congelar durante una semana
- c) Aquella muestra que se toma de forma no aleatoria para determinar la carga microbiana de los alimentos
- d) Todas las respuestas son correctas

35. ¿Cómo pueden eliminarse los residuos sólidos asimilables a urbanos?

- a) Triturándolos en vertederos controlados
- b) Depositándolos en vertederos incontrolados
- c) Por incineración
- d) Todas las respuestas son correctas

36. Indique la respuesta INCORRECTA con respecto a las recomendaciones generales en el tratamiento de desperdicios:

- a) Los desperdicios húmedos u olores fuertes se envolverán previamente en una bolsa impermeable
- b) Pueden llenarse las bolsas o contenedores más de 2/3 de su capacidad total
- c) Los cubos con tapa accionable tienen doble ventana: higiene y comodidad
- d) Las bolsas deben llevarse cerradas al punto de concentración de desperdicios

37. ¿Qué temperatura es recomendada de la cámara de la carne?

- a) Entre 1° y 5° C
- b) Entre 1° y 3° C
- c) Entre 1° y 2° C
- d) Ninguna es correcta

38. Un producto ácido tiene un PH de:

- a) Alrededor de 7
- b) Entre 7 y 10
- c) Entre 0 y 7
- d) Entre 0 y 14

39. En un establecimiento de venta de carnes, ¿cuál es la temperatura a la que deben mantenerse en una vitrina las carnes picadas y preparados de carne picada?

- a) La temperatura será menor o igual a 2°
- b) No se mantendrá a ninguna temperatura porque la carne picada siempre se efectuará a la vista del consumidor
- c) Se podrán refrigerar siempre que se pique de acuerdo a las necesidades del establecimiento y sin ser conservadas de un día para otro
- d) Son correctas a) y c)

40. ¿Qué son alimentos de cuarta gama?

- a) Se denominan alimentos de cuarta gama aquellos que están refrigerados o congelados
- b) Son las conservas y semiconservas, es decir, aquellos que se presentan envasados tras someterse a alguna operación de esterilización-pasteurización
- c) Son alimentos envasados en atmósferas modificadas o al vacío
- d) Ninguna respuesta es correcta

41. ¿Cuál de los siguientes componentes no forma parte de un detergente?

- a) Aditivos
- b) Tensioactivos
- c) Coadyuvantes
- d) Pavimentadores

42. ¿Qué es un producto sucedáneo?

- a) Producto esencial en la dieta
- b) Todo producto que tiene un sabor distinto al esperado
- c) Todo producto que sustituye un alimento por otro, sin que el consumidor lo note
- d) Todo producto que sin fines engañosos o fraudulentos, pretenda sustituir en todo o en parte a un alimento

43. La electrocución se considera un procedimiento de desinsectación:

- a) Mecánico
- b) Químico
- c) Físico
- d) Físico-Químico

44. Señala qué factores influyen en la desinfección de una superficie de trabajo:

- a) Número de microorganismos: Si es grande se necesita mayor cantidad de desinfectante
- b) Concentración del producto: En principio, a menor concentración, mayor cantidad de moléculas activas de producto y mayor capacidad de destrucción de microorganismos
- c) Superficie de actuación: Las asperezas, rugosidades y poros aumentan las posibilidades de contacto con los microorganismos y aumentan la eficacia del desinfectante
- d) Temperatura: a mayor temperatura mayor eficacia del desinfectante

45. La Prevención de Riesgos Laborales:

- a) Es una obligación de los trabajadores
- b) Se regula en la Ley 31/1985, de 8 de noviembre
- c) Se regula en el Real Decreto 31/1985, de 8 de noviembre
- d) Se regula en la Ley 31/1995, de 8 de noviembre

46. Respecto a la limpieza y desinfección, hay que tener en cuenta:

- a) El tipo de suciedad a tratar
- b) La dureza del agua
- c) La superficie que hay que limpiar y desinfectar
- d) Todas son correctas

47. La utilización de ultrasonidos como método de desratización se considera un:

- a) Método de desratización activa por procedimientos físicos
- b) Método de desratización pasivo
- c) Método de destrucción activo por procedimiento químico
- d) Ninguna es correcta

48. Los quesos se clasifican de acuerdo con el procedimiento de elaboración en:

- a) De pasta blanda, prensada o fundido
- b) Crema de queso, fermentado y magro
- c) Fresco, afinado, madurado o fermentado
- d) Doble graso, extra graso, graso y magro

49. ¿Los productos de limpieza podrán ser transportados, almacenados o vendidos con los alimentos y los productos alimentarios?

- a) Sí, sin ningún problema
- b) Sí, mientras que cumplan una serie de requisitos, como que exista la debida separación material y que su contenido no se mezcle, ni entre en contacto, ni ejerza acción de cualquier clase sobre los alimentos
- c) No, la legislación no lo permite en ningún caso
- d) No, aunque se identifiquen los envases y no se mezclen ni entren en contacto

50. La incidencia de la anisakiasis humana ha aumentado en los últimos años debido a:

- a) Mayor infestación del pescado capturado
- b) Mejoras en el diagnóstico de la enfermedad en humano
- c) Cambios en las preferencias culinarias por consumo de pescado crudo
- d) Todas son correctas

51. ¿Qué efectos produce la electrocución en un trabajador?

- a) La corriente circulará por el organismo por las zonas de mayor resistencia
- b) Puede producir quemadura
- c) Es ocasionada por la corriente eléctrica continua
- d) Todas son correctas

52. A qué grupo pertenecen los residuos peligrosos:

- a) Grupo I
- b) Grupo III
- c) Grupo IV
- d) Grupo V

53. Señale la respuesta CORRECTA. ¿Qué es el hipoclorito sódico?

- a) Un detergente que actúa en la retirada de los residuos groseros
- b) Un detergente que obtiene su mayor eficacia si se utiliza con agua templada con una temperatura inferior a 60° C
- c) Un desinfectante químico
- d) Un desinfectante que aumenta su eficacia en contacto directo con la luz solar

54. ¿Cómo influye el uso de productos eficaces en la limpieza?

- a) Aumentando el tiempo
- b) Aumentando la acción mecánica
- c) Mejorando la acción química
- d) Disminuyendo la temperatura

55. Cuál de las siguientes no figura entre las funciones del Secretario General del Servicio Extremeño de Salud en el Decreto 221/2008, de 24 de octubre, por el que se aprueban los Estatutos del Organismo Autónomo Servicio Extremeño de Salud:

- a) Nombramiento de personal estatutario fijo
- b) Nombramiento de personal estatutario interino
- c) Nombramiento de personal eventual
- d) Nombramiento de personal estatutario eventual

56. Una lejía clasificada como "apta para la desinfección de agua de bebida" deberá cumplir los siguientes requisitos:

- a) Se deberán indicar las instrucciones de uso adecuado para el consumidor
- b) Se deberá indicar claramente la cantidad necesaria para su uso correcto
- c) El fabricante indicará en la etiqueta las instrucciones de uso oportunas para que el consumidor obtenga una concentración de 10 miligramos de cloro activo por litro (10 ppm de cloro) en el agua a tratar
- d) Son correctas a) y b)

57. Señale la respuesta CORRECTA con respecto a la limpieza física:

- a) Es el proceso que destruye todos los microorganismos patógenos no visibles y, por consiguiente, los malos olores correspondientes
- b) Elimina toda la serie de impurezas y microorganismos patógenos
- c) Elimina impurezas no visibles e impurezas visibles de las superficies a limpiar
- d) Elimina toda serie de impurezas visibles de las superficies a limpiar

58. Una correcta política en la gestión de residuos comprende:

- a) Reciclado, valoración, almacén y tratamiento
- b) Recogida selectiva, reutilización, reciclado
- c) Prevención, reutilización, tratamiento, reciclado, valoración, recogida selectiva
- d) Ninguna de las anteriores es correcta

59. Según la Constitución Española, la ley regulará las peculiaridades de su ejercicio para los funcionarios públicos en el derecho:

- a) De petición
- b) De sindicarse libremente
- c) De huelga
- d) b) y c) son correctas

60. ¿Qué peso tienen los huevos del tamaño L?

- a) 73-83 grs.
- b) 63-73 grs.
- c) 53-63 grs.
- d) 43-53 grs.

61. Se define trazabilidad como:

- a) La posibilidad de seguir el rastro exclusivamente de un alimento, nunca de otros elementos a través de la etapa de distribución
- b) La posibilidad de seguir el rastro de un alimento o de una sustancia destinada a ser incorporada en alimentos o con probabilidad de serlo, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución
- c) La posibilidad de seguir el rastro de un alimento o de una sustancia destinada a ser incorporada en alimentos o con probabilidad de serlo, a través de la etapa de distribución
- d) La posibilidad de seguir el rastro exclusivamente de un alimento, a través de las etapas de producción, transformación y distribución

62. Las heridas pueden ser:

- a) Abiertas y cerradas
- b) Contundentes o abrasivas
- c) Superficiales y profundas
- d) Tegumentarias y por abrasión

63.Cuál de las siguientes respuestas es la CORRECTA en relación al término portador:

- a) Es el sujeto que no presenta signos ni síntomas de enfermedad y tampoco elimina microorganismo
- b) Se han definido tres tipos de portador: portador incubatorio o precoz, portador convaleciente y portador sano
- c) El portador sano es aquel que elimina microorganismos antes de que aparezcan los signos o síntomas
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas

64. Qué efectos tiene en los alimentos la refrigeración a 4° C:

- a) Favorece el crecimiento de las bacterias
- b) Mata los microorganismos que existan en ellos
- c) Retrasa el crecimiento de la mayoría de las bacterias pero no las mata
- d) Todas son correctas

65. Señale la respuesta CORRECTA en relación con la definición de pescadero:

- a) Es el lugar donde se limpia el pescado para su elaboración
- b) Es el lugar donde se elaboran platos de pescado y sus salsas y guarniciones
- c) Es el lugar donde se elaboran pescados a la parrilla y de fritura
- d) Todas las respuestas son correctas

66. ¿Cómo se clasifican los residuos generados en la cocina de un hospital?

- a) Citotóxicos y biosanitarios
- b) Urbanos
- c) Sanitarios urbanos
- d) Sanitarios asimilables a urbanos

67. ¿Cómo se denomina la leche modificada por acción microbiana?

- a) Leche enriquecida
- b) Leche desnatada
- c) Leche fermentada
- d) Leche adicionada a aromas

68. Las carnes, pescados y huevos aportan al organismo, de manera principal:

- a) Grasas
- b) Proteínas
- c) Oligoelementos
- d) Vitaminas

69. Las tablas de fácil limpieza para cortar distintos alimentos, están diferenciadas por colores, la de color amarillo la utilizaremos para:

- a) Carnes crudas rojas, en especial cordero y ternera
- b) Verduras, sobre todo endibias y coliflor
- c) Comidas preparadas
- d) Carnes crudas de ave

70. La esterilización es un proceso:

- a) De conservación por calor
- b) Destruye todas las formas de vida de microorganismos patógenos y no patógenos
- c) Las temperaturas utilizadas son superiores a 115 grados
- d) Todas las respuestas son correctas

PREGUNTAS ADICIONALES DE RESERVA

71. Se entiende por violencia de género:

- a) La que como manifestación de la discriminación, la situación de desigualdad y las relaciones de poder de los hombres sobre las mujeres, se ejerce sobre éstas por parte de quienes sean o hayan sido sus cónyuges o de quienes estén o hayan estado ligados a ellas por relaciones similares de afectividad, aún sin convivencia
- b) La que como manifestación de la discriminación, la situación de desigualdad y las relaciones de poder de los hombres sobre las mujeres, se ejerce sobre éstas por parte de sus cónyuges o de quienes estén ligados a ellas por relaciones similares de afectividad, cuando exista convivencia
- c) La que como manifestación de la discriminación, la situación de desigualdad y las relaciones de poder de los hombres sobre las mujeres, se ejerce sobre éstas por parte de sus cónyuges, o quienes hayan sido sus cónyuges, o de quienes estén ligados a ellas por relaciones similares de afectividad, cuando exista convivencia
- d) La que como manifestación de la discriminación, la situación de desigualdad y las relaciones de poder de los hombres sobre las mujeres, se ejerce sobre éstas por sus cónyuges, ex-parejas o personas ligadas por relaciones similares de afectividad, aún sin convivencia, y siempre que se cree un entorno intimidatorio, hostil, degradante, humillante u ofensivo para la mujer

72. De acuerdo con la Constitución Española, el Estado podrá concertar tratados de doble nacionalidad:

- a) Con los países que reconozcan a sus ciudadanos un derecho recíproco
- b) Con los países iberoamericanos o con aquellos que hayan tenido o tengan una particular vinculación con España
- c) Con los demás Estados miembros de la Unión Europea, los países iberoamericanos o cuando así se establezca en Tratados Internacionales
- d) Con los Estados con los que España suscriba tratados o convenios internacionales, cuando se reconozca a sus ciudadanos un derecho recíproco, así como con los países iberoamericanos o con aquellos que hayan tenido o tengan una particular vinculación con España

73. En el nombramiento de personal estatutario eventual, procederá el estudio de las causas que lo motivaron, para valorar, en su caso, si procede la creación de una plaza estructural en la plantilla del centro:

- a) Si se realizan más de dos nombramientos para la prestación de los mismos servicios por un periodo acumulado de doce o más meses en un periodo de dos años
- b) Si se realizan más de dos nombramientos para la prestación de los mismos servicios por un periodo acumulado de doce o más meses en un periodo de tres años
- c) Si se realizan más de dos nombramientos para la prestación de los mismos servicios por un periodo acumulado de seis meses en un periodo de dos años
- d) Si se realizan más de dos nombramientos para la prestación de los mismos servicios por un periodo acumulado de seis meses en un periodo de doce meses

74. Respecto a la campilobacteriosis, que se ha convertido en una de las causas más frecuentes de gastroenteritis bacterianas en adultos, solo superado por la salmonelosis, el mecanismo de transmisión más importante es por:

- a) Contaminación cruzada entre alimentos
- b) Transmisión por manipuladores
- c) Son correctas a) y b)
- d) Ninguna es correcta

75. Desde el punto de vista de la tuberculosis señale la opción CORRECTA:

- a) El hacinamiento, mala higiene, poca luz o escasa ventilación favorece su transmisión
- b) Los hábitos alimentarios como el consumo de productos lácteos sin higienizar favorecen la presentación de la enfermedad
- c) Es una enfermedad de presentación con brotes coincidentes con épocas de escasez
- d) Todas son correctas

PROCESO SELECTIVO CATEGORÍA DE PINCHE
PLANTILLA DE RESPUESTAS EJERCICIO N° 1

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

**PROCESO SELECTIVO CATEGORÍA DE PINCHE
PLANTILLA DE RESPUESTAS EJERCICIO N° 2**

PREGUNTAS	RESPUESTAS
1.	D X
2.	C
3.	A
4.	B
5.	ANULADA X
6.	B
7.	B
8.	D
9.	C
10.	B
11.	D
12.	D
13.	A
14.	B
15.	D
16.	A
17.	C
18.	B
19.	D
20.	C
21.	D
22.	B
23.	C
24.	D
25.	A
26.	A
27.	A
28.	D
29.	C
30.	B
31.	C
32.	C
33.	B
34.	A
35.	C
36.	B
37.	B
38.	C

PREGUNTAS	RESPUESTAS
39.	D
40.	C
41.	D
42.	D
43.	C
44.	A
45.	D
46.	D
47.	A
48.	C
49.	B
50.	D
51.	B
52.	C
53.	C
54.	C
55.	C
56.	D
57.	D
58.	C
59.	B
60.	B
61.	B
62.	D
63.	B
64.	C
65.	ANULADA X
66.	D
67.	C
68.	B
69.	D
70.	D
RESERVAS	
71.	A
72.	B
73.	A
74.	D X
75.	D