



1ª PRUEBA: CUESTIONARIO TEÓRICO
2ª PRUEBA: CUESTIONARIO PRÁCTICO

ACCESO: LIBRE

CATEGORIA: PINCHE

CONCURSO-OPOSICIÓN PARA CUBRIR PLAZAS BÁSICAS VACANTES:
Resolución de 31 de octubre de 2018 (BOJA núm. 214, 6 de noviembre).

ADVERTENCIAS:

- Compruebe que en su «**Hoja de Respuestas**» están sus datos personales, que son correctos, y **no olvide firmarla**.
- El **tiempo de duración de las dos pruebas** es de **tres horas**.
- **No abra** el cuadernillo hasta que se le indique.
- Para abrir este cuadernillo, rompa el precinto.
- Si observa alguna anomalía en la impresión del cuadernillo, solicite su sustitución.
- Este cuadernillo incluye las preguntas correspondientes a la «1ª PRUEBA: CUESTIONARIO TEÓRICO» y «2ª PRUEBA: CUESTIONARIO PRÁCTICO».

1ª PRUEBA: CUESTIONARIO TEÓRICO

- Esta prueba consta de 100 preguntas, numeradas de la 1 a la 100, y 3 de reserva, situadas al final del cuestionario, numeradas de la 151 a la 153.
 - Las preguntas de esta prueba deben ser contestadas en la «**Hoja de Respuestas**», numeradas de la 1 a la 100.
 - Las preguntas de reserva deben ser contestadas en la zona destinada a «**Reserva**» de la «**Hoja de Respuestas**», numeradas de la 151 a la 153.
- Todas las preguntas de esta prueba tienen el mismo valor.
- Las contestaciones erróneas se penalizarán con $\frac{1}{4}$ del valor del acierto.

2ª PRUEBA: CUESTIONARIO PRÁCTICO

- Esta prueba consta de 50 preguntas, numeradas de la 101 a la 150.
 - Las preguntas de esta prueba deben ser contestadas en la «**Hoja de Respuestas**», numerada de la 101 a la 150.
- Todas las preguntas de esta prueba tienen el mismo valor.
- Las contestaciones erróneas se penalizarán con $\frac{1}{4}$ del valor del acierto.

- Todas las preguntas tienen 4 respuestas alternativas, siendo sólo una de ellas la correcta.
- Solo se calificarán las respuestas marcadas en su «**Hoja de Respuestas**».
- Compruebe siempre que el número de respuesta que señale en su «**Hoja de Respuestas**» es el que corresponde al número de pregunta del cuadernillo.
- Este cuadernillo puede utilizarse en su totalidad como borrador.
- No se permite el uso de calculadora, libros ni documentación alguna, móvil ni ningún otro dispositivo electrónico.

SOBRE LA FORMA DE CONTESTAR SU «HOJA DE RESPUESTAS», LEA MUY ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES QUE FIGURAN AL DORSO DE LA MISMA.

ESTE CUESTIONARIO DEBERÁ ENTREGARSE EN SU TOTALIDAD AL FINALIZAR EL EJERCICIO. Si desean un ejemplar pueden obtenerlo en la página web del SAS (www.juntadeandalucia.es/servicioandaluzdesalud).

CUESTIONARIO TEÓRICO

1 El Servicio Andaluz de Salud fue creado en el año...

- A) 1982
- B) 1986
- C) 1990
- D) 1994

2 La Junta Facultativa de los Hospitales del SAS depende de:

- A) Consejo de Dirección
- B) Dirección Gerencia
- C) Dirección Médica
- D) Comisión Permanente

3 La representación legal del Servicio Andaluz de Salud corresponde a...

- A) Consejero/a de Salud
- B) Director/a Gerente
- C) Director/a General
- D) Consejero/a Delegado

4 ¿En qué provincia andaluza no hay algún Área de Gestión Sanitaria (AGS)?

- A) Almería
- B) Huelva
- C) Jaén
- D) En todas las provincias hay AGS

5 NO son titulares de los derechos que la Ley de Salud de Andalucía reconoce en su Artículo 3...

- A) Los españoles no Andaluces residentes en Andalucía
- B) Los extranjeros residentes en otra Comunidad española
- C) Los andaluces residentes en otra Comunidad española
- D) Todos los anteriores son titulares de los derechos

6 La conformidad del paciente a que se refiere la Ley 41/2002 sobre el consentimiento informado, cumplirá los requisitos de...

- A) Voluntaria y comprensible
- B) Libre y comprensible
- C) Voluntaria y libre
- D) Comprensible y consciente

7 En el articulado de la Ley 41/2002, de 14 de noviembre, básica reguladora de la autonomía del paciente, no se recoge...

- A) Derecho a la información para la libre elección de médico
- B) Las Instrucciones previas de voluntades anticipadas
- C) Garantía de tiempo de respuesta asistencial
- D) Consentimiento informado

8 La organización general en el Sistema Sanitario Público es regulada por la:

- A) Ley de Cohesión y Calidad.
- B) Ley General de Sanidad.
- C) Ley de Ordenación de las Profesiones Sanitarias.
- D) Constitución

9 Según la Ley General de Sanidad, el control sanitario de las escuelas es competencia que corresponde:

- A) Al Estado, a través de las Delegaciones del Gobierno
- B) A las Diputaciones Provinciales en el ámbito de su Provincia
- C) A los Ayuntamientos en sus respectivos ámbitos municipales
- D) A la correspondiente Comunidad Autónoma.

10 Según el Decreto 197/2007, por el que se regula la estructura, organización y funcionamiento de los servicios de Atención Primaria de Salud en el ámbito del Servicio Andaluz de Salud, el puesto denominado "Director de Unidad de Gestión Clínica" tiene consideración de:

- A) Cargo Intermedio
- B) Puesto Directivo
- C) Puesto Base con Encargo Complementario de Funciones
- D) Puesto Base Cualificado

11 El artículo 17 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales establece que "cuando la utilización de un equipo de trabajo puede representar riesgo específico para la Seguridad y la Salud de los Trabajadores" el empresario adoptará las medidas necesarias con el fin de que:

- A) La utilización del Equipo de Trabajo quede reservada a los trabajadores más cualificados
- B) La realización de la vigilancia de la salud sea obligatoria en estos supuestos
- C) Los trabajos de reparación, transformación, mantenimiento o conservación sean realizados por los trabajadores específicamente capacitados para ello.
- D) Los trabajos de reparación, transformación, mantenimiento o conservación sean realizados por los trabajadores de mayor antigüedad en el puesto.

- 12 El Servicio de Vigilancia y Seguridad contratado en un centro sanitario es, según se contempla en el Plan de Prevención y Atención de Agresiones del SSPA, una medida de Seguridad:**
- A) Activa
 - B) Pasiva
 - C) Externa.
 - D) El Plan de Prevención y Atención de Agresiones del SSPA no contempla esa medida
- 13 Según el Estatuto de Autonomía para Andalucía, para que el Candidato/a a Presidente/a de la Junta de Andalucía sea Elegido en primera votación por el Parlamento de Andalucía, debe obtener en dicha votación:**
- A) Mayoría de los Presentes
 - B) Mayoría Absoluta
 - C) Mayoría Relativa
 - D) Mayoría Simple
- 14 Según el artículo 22 del Estatuto de Autonomía para Andalucía (Ley Orgánica 2/2007) los pacientes y usuarios del Sistema Andaluz de Salud tendrán derecho a:**
- A) Acceder a todas las prestaciones del Sistema
 - B) El Consejo Genético y la Medicina Predictiva
 - C) El acceso a Cuidados Paliativos
 - D) Todas las anteriores son correctas
- 15 Según la Ley 41/2002, reguladora de la Autonomía del paciente y de derechos y obligaciones en materia de información y documentación clínica, “la persona que requiere asistencia sanitaria y esté sometida a cuidados profesionales para el mantenimiento o recuperación de su salud” es la definición de:**
- A) Paciente
 - B) Usuario
 - C) Enfermo
 - D) Asegurado Protegido
- 16 Cuando se usa un limpiador y/o detergente, éstos se diluirán:**
- A) Siempre 0,1 litros en 1 litro de agua
 - B) No se pueden diluir nunca
 - C) Según las condiciones de uso recomendadas por el fabricante
 - D) Sólo se diluirán si se mezclan con otros agentes limpiadores
- 17 Los productos utilizados para lograr el tipo de presentación y concentración deseadas de un detergente o un limpiador, ¿se denominan?**
- A) Cargas
 - B) Coadyudante
 - C) Aditivos
 - D) Reforzantes

- 18 Según el Real Decreto 770/1999, de 7 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de detergentes y limpiadores. ¿Los productos para el lavado de vajillas pueden ser?**
- A) Detergentes para lavado a mano
 - B) Productos para lavado a máquina
 - C) Productos auxiliares para lavado a máquina
 - D) Todas son correctas
- 19 Si se mezclan lejía y amoníaco:**
- A) Se potencia el poder limpiador de ambos
 - B) Se potencia el poder desinfectante de ambos
 - C) Se desprende un gas tóxico
 - D) Se potencia el poder limpiador y desinfectante
- 20 El Reglamento (CE) nº 1272/2008 sobre clasificación, etiquetado y envasado de sustancias y mezclas, entre ellas los limpiadores y detergentes, establece las frases H y P como:**
- A) Las H son indicaciones de riesgo y las P son de peligro
 - B) Las H son indicaciones de peligro y las P son de riesgo
 - C) Las H son consejos de prudencia y las P son indicaciones de riesgo
 - D) Las H son indicaciones de peligro y las P son consejos de prudencia
- 21 Cuando se mezcla lejía con agua siempre se debe:**
- A) Echar el agua sobre la lejía
 - B) Echar la lejía sobre el agua
 - C) Echar ambos productos a la vez
 - D) No se deben mezclar
- 22 La Reglamentación Técnico Sanitaria de Lejías se aprobó en el año:**
- A) 1.983 y su modificación en 1.994
 - B) 1.983 y su modificación en 1.993
 - C) 1.984 y su modificación en 1.993
 - D) 1.984 y su modificación en 1.994
- 23 ¿Cual de las siguientes sustancias tiene poder desinfectante?**
- A) Amoníaco
 - B) Agua
 - C) Aceite
 - D) Acido sódico
- 24 Los útiles empleados que hayan tenido contacto con los alimentos:**
- A) Se someterán a limpieza y desinfección diaria después de cada jornada
 - B) Se someterán a limpieza después de cada jornada y no hace falta desinfectarlos
 - C) Se someterán a desinfección después de cada jornada y no hace falta limpiarlos
 - D) Se someterán a limpieza y desinfección semanalmente

25 Una de las características que deben tener los lavavajillas automáticos es:

- A) No sean fácilmente desmontables para evitar que entre suciedad
- B) Deben trabajar siempre con agua fría en todo su proceso
- C) Deben ser fácilmente desmontables para facilitar su limpieza
- D) B y C son correctas

26 Todo profesional que detecte una emergencia, actúa inicialmente, como:

- A) Equipo de primera intervención
- B) Equipo de segunda intervención
- C) Equipo de evacuación
- D) Equipo de primeros auxilios

27 La redacción de los Planes de Autoprotección de los centros del Servicio Andaluz de Salud es acorde a:

- A) El Real Decreto 393/2005
- B) El Real Decreto 393/2006
- C) El Real Decreto 393/2007
- D) El Real Decreto 393/2008

28 El punto de reunión dentro del Plan de Autoprotección es:

- A) El lugar donde se reúne el equipo de primera intervención
- B) El lugar donde se reúne el equipo de segunda intervención
- C) El lugar donde se reúnen los profesionales evacuados
- D) El lugar donde se reciben a los equipos externos de extinción

29 Los centros del Servicio Andaluz de Salud deben contar con señalización en caso de emergencia que debe, fundamentalmente, indicar:

- A) Las vías de evacuación y salidas
- B) Itinerario de salida más próximo
- C) La localización de los medios de detección, alarma y extinción disponibles
- D) Todas son correctas

30 La puntera reforzada de los zapatos de trabajo protegen:

- A) Tropezones y resbalones
- B) Caída de objetos pesados o punzantes sobre los pies
- C) Torceduras y luxaciones
- D) Sólo tienen una función estética

31 ¿Cual de los siguientes equipos es un Equipo de Protección Colectiva?

- A) Las señales de emergencia
- B) El resguardo de la cortadora de fiambre
- C) El guante de malla de acero
- D) Las señales de evacuación

32 Para evitar cortes en el manejo de cuchillos, éstos deberán estar:

- A) No deben estar muy afilados
- B) Deben estar bien afilados
- C) Deben estar bien engrasados
- D) Ninguna de ellas es correcta

33 El peso máximo recomendado para una carga en condiciones ideales de levantamiento es de:

- A) A partir de 10 Kg.
- B) A partir de 15 Kg.
- C) A partir de 20 Kg.
- D) A partir de 25 Kg.

34 Para evitar quemaduras se debe:

- A) Llenar los recipientes hasta su máxima capacidad
- B) Comprobar la temperatura de la freidora antes de utilizarla
- C) Estar lo más cerca posible de los fogones para vigilar los recipientes que se calientan
- D) Todas son correctas

35 ¿Qué no se debe hacer con los productos químicos (detergentes, desengrasantes, abrillantadores, etc...) utilizados en cocina?

- A) Mantener las etiquetas en buen estado de conservación, evitando su caída y manchado
- B) Utilizar los productos en envases distintos de los originales (trasvasar)
- C) Mantener los recipientes cerrados
- D) Almacenar los productos en lugares apropiados y alejados de los alimentos

36 ¿Cual de los siguientes contaminantes se considera un contaminante físico?

- A) Las vibraciones
- B) El formol
- C) El ruido
- D) A y C son correctas

37 ¿Qué es el efecto invernadero?

- A) Acumulación de residuos orgánicos en el litoral marino o en un lago, laguna, embalse, etc., que causa la proliferación de ciertas algas
- B) Subida de la temperatura de la atmósfera que se produce como resultado de la concentración en la atmósfera de gases, principalmente dióxido de carbono
- C) La cantidad de contaminantes que emite una fábrica a la atmósfera
- D) La contaminación acuática producida en los polos ártico y antártico

38 ¿Qué contaminantes quedan excluidos de la Ley 34/2007 de calidad del aire y protección de la atmósfera?

- A) Contaminantes biológicos
- B) El ruido
- C) Las vibraciones
- D) Todas son correctas

- 39 El sistema de recogida diferenciada de materiales orgánicos fermentables y de materiales reciclables, así como cualquier otro sistema de recogida diferenciada que permita la separación de los materiales valorizables contenidos en los residuos, se denomina:**
- A) Reciclaje
 - B) Recogida selectiva
 - C) Separación ambiental
 - D) Programa de revalorización
- 40 En los contenedores recogidos en el Plan Nacional de Residuos para la correcta segregación de los Residuos Sólidos Urbanos, ¿qué no se puede desechar en un contenedor amarillo?**
- A) Latas de conservas vacías
 - B) Tetrabriks de leche vacíos
 - C) Botellas de cristal vacías
 - D) Botellas de plástico vacías
- 41 Los envases de zumos, agua, vinos, salsas y productos lácteos producidos en la cocina hospitalaria, según el Plan de Gestión de Residuos del Servicio Andaluz de Salud, se consideran:**
- A) Residuos generales asimilables a urbanos
 - B) Residuos hospitalarios asimilables a urbanos
 - C) Residuos sanitarios asimilables a urbanos
 - D) Residuos higiénicos asimilables a urbanos
- 42 Una buena práctica ambiental para ahorrar energía en la cocina sería:**
- A) Calcular correctamente las cantidades para evitar restos
 - B) No mantener el fuego al máximo cuando los alimentos han comenzado a hervir
 - C) Emplear recipientes adecuados al tamaño del fogón
 - D) Todas son correctas
- 43 ¿Cual de las siguientes acciones no sería una buena práctica ambiental en la cocina?**
- A) Calcular correctamente las cantidades para evitar restos
 - B) Usar papel de aluminio y recubrimientos plásticos y no recipientes reutilizables
 - C) Utilizar preferentemente productos de temporada
 - D) Ninguna de las anteriores es una buena práctica ambiental
- 44 Separar en las cocinas las zonas frías y las calientes nos permitirá:**
- A) Minimizar los residuos al evitar la caducidad de los productos
 - B) Reducir el consumo energético
 - C) Reducir el consumo de agua
 - D) No permite ninguna mejora ambiental de la cocina

- 45 Tenemos que desechar en su contenedor correspondiente para su reciclaje un bote de cristal de mermelada vacío con su correspondiente tapa metálica, ¿a qué contenedor debemos tirarlo?**
- A) El envase al verde y la tapa al azul
 - B) El envase al amarillo y la tapa al verde
 - C) El envase al verde y la tapa al amarillo
 - D) El envase al amarillo y la tapa también
- 46 Según el Real Decreto 109/2010 de 5 de febrero BOE de 19 de febrero de 2010, corresponde garantizar que los manipuladores de alimentos tengan una formación adecuada a su puesto de trabajo:**
- A) Al trabajador
 - B) A la Consejería de Salud
 - C) Al Ministerio de Salud
 - D) A la empresa alimentaria
- 47 En las cámaras frigoríficas:**
- A) Se rotarán los productos comprobando los marcados de fechas, evitando dejar sin usar productos con las fechas más atrasadas
 - B) No se rotarán los productos
 - C) No se comprueba la fecha de los productos
 - D) Es indistinto rotar o no los productos
- 48 Las puertas de las cámaras frigoríficas:**
- A) Estarán siempre abiertas
 - B) Estarán abiertas lo indispensable
 - C) Se tienen que mantener abiertas 10 minutos y después se cerrarán
 - D) Se abrirán las puertas durante 20 minutos y después se cerrarán
- 49 ¿Como debe acreditarse la formación de los manipuladores de alimentos?**
- A) No hace falta acreditarla
 - B) Documentalmente el que esté impuesto en el Plan de Formación de cada empresa alimentaria
 - C) Un examen al firmar el contrato
 - D) Un examen escrito y oral el primer día de trabajo
- 50 La formación en materia de higiene alimentaria se reconoce como:**
- A) Uno de los pilares básicos en el seno de la empresa alimentaria para asegurar la correcta aplicación de los requisitos adecuados en cada fase o proceso y conseguir así la producción de alimentos seguros
 - B) Como algo no importante
 - C) Lo último a tener en cuenta en un manipulador de alimentos
 - D) No hace falta la formación

PINCHE - OPE 2017 - ESTABILIZACION

- 51 La temperatura que debe mantener en su interior la cámara de congelados es de:**
- A) -18°C
 - B) -5°C
 - C) -4°C
 - D) 0°C
- 52 ¿Qué es el almacenamiento en refrigeración?**
- A) Es el almacenamiento en el congelador
 - B) Es el almacenamiento en cámaras frigoríficas
 - C) Es el almacenamiento a más de 10°C
 - D) A y B es correcto
- 53 La cámara de productos cárnicos deberá estar a una temperatura de:**
- A) Temperatura entre -1°C y 3°C
 - B) Temperatura entre 4°C y 6°C
 - C) Temperatura entre -3°C y -10°C
 - D) Temperatura entre -6°C y -10°C
- 54 La cámara de pescados y descongelación de pescados deberá estar a una temperatura:**
- A) De -2°C
 - B) Entre 0°C y 8°C
 - C) Entre 9°C y 10°C
 - D) -10°C
- 55 La puesta en temperatura para el consumo de un alimento se denomina:**
- A) Regeneración
 - B) Condimentación
 - C) Congelación
 - D) Liofilización
- 56 En las zonas de tránsito en cocina se mantendrán:**
- A) Con el menaje que necesitamos para el trabajo diario
 - B) Siempre despejadas
 - C) Los manipuladores no depositarán ropas o efectos personales, desperdicios, cartones o cualquier objeto que pueda ser fuente de contaminación
 - D) B y C son correctas
- 57 Las cámaras de frutas y verduras deberán permanecer a una temperatura**
- A) Entre -2°C y 2°C
 - B) 1°C
 - C) Entre 8°C y 11°C
 - D) Entre 4°C y 7°C

- 58 La cámara de lácteos y alimentos varios (por ejemplo huevo líquido o embutidos) deberán permanecer a una temperatura de:**
- A) Entre -2°C y 2°C
 - B) Entre 1°C y 4°C
 - C) Entre 8°C y 11°C
 - D) 1°C
- 59 ¿Qué es el Equipo APPCC?**
- A) Equipo multidisciplinar de personas responsable de la elaboración del Plan APPCC
 - B) Equipo de pinches que elaboran el Plan APPCC
 - C) Equipo de cocineros que elaboran el Plan APPCC
 - D) Equipo multidisciplinar que exclusivamente controla el Plan APPCC
- 60 ¿Qué son las conservas y semiconservas?**
- A) Son alimentos sin tratamiento que se envasan en recipientes
 - B) Son alimentos que se conservan frescos
 - C) Son alimentos que han sufrido un tratamiento normalmente térmico para su conservación y se han envasado en recipientes herméticamente cerrados
 - D) Son alimentos que no han sufrido tratamiento térmico para su conservación y se han envasado en recipientes herméticamente cerrados
- 61 ¿Con cuánto tiempo se elaborarán las comidas antes de su consumo, salvo las que vayan a ser congeladas o refrigeradas?**
- A) Con la menor antelación posible al tiempo de consumo
 - B) Con 48 horas de antelación
 - C) Con 24 horas de antelación
 - D) Con 12 horas de antelación
- 62 ¿En qué consiste el salazón?**
- A) Consiste en tratar los alimentos con la sal comestible y otros condimentos
 - B) Los procesos de salazón son: salazón en seco y salmuera
 - C) Consiste en tratar los alimentos con la sal no comestible y otros condimentos
 - D) A y B son correctas
- 63 El artículo 9 del Real Decreto 3484/2000 dispone que el etiquetado de las comidas preparadas se ajustará a lo regulado en el Real Decreto:**
- A) Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios
 - B) Real Decreto 134/2010 de 31 de julio por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios
 - C) Real Decreto 13/1980 de 31 de julio por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios
 - D) Real Decreto 14/1962 de 31 de julio por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios

64 ¿Qué es un alimento?

- A) Solo sustancias químicas
- B) Toda sustancia o producto de cualquier naturaleza sólidos o líquidos naturales o transformados, que por sus características, aplicaciones, componentes, preparación y estado de conservación, sean susceptibles de ser habitual e idóneamente utilizados para la nutrición humana o como productos dietéticos
- C) Solo sustancias naturales
- D) Solo los productos que se le añaden vitaminas

65 El cuarto frio para la preparación de verduras:

- A) Es la zona donde se preparan los pescados, crustáceos, mariscos, etc.
- B) Es la zona donde se cuecen las verduras, legumbres y tubérculos
- C) Es la zona donde se congelan las verduras, legumbres y tubérculos
- D) Es la zona donde se preparan las verduras, legumbres y tubérculos

66 El cuarto de preparación de pescados con temperatura inferior a 18° C es:

- A) Es la zona donde se preparan todos los productos: carnes, pescados y verduras
- B) Es la zona donde se congelan los pescados, crustáceos, mariscos, etc.
- C) Es la zona donde se cocinan los pescados, crustáceos, mariscos, etc.
- D) Es la zona donde se preparan los pescados, crustáceos, mariscos, etc.

67 El cuarto de preparación de carnes con temperatura inferior a 18° C es:

- A) Es la zona donde se preparan todas las carnes y aves
- B) Es la zona de cocción de todas las carnes y aves
- C) Es la zona de congelación de todas las carnes y aves
- D) Es la zona donde se limpian las verduras

68 El cuarto para preparación de platos fríos con temperatura inferior a 15° C es:

- A) Es la zona que se utiliza para la manipulación de productos que deban de ser consumidos en fresco
- B) Es la zona donde se manipulan productos sin sufrir ningún proceso de cocción, y deben manipularse con extremas medidas de higiene
- C) Es la zona de cocción rápida donde se preparan productos
- D) A y B son correctas

69 ¿Qué es un producto sucedáneo?

- A) Todo producto alimenticio sin fines engañosos o fraudulentos
- B) Todo producto alimenticio con expresa declaración de la finalidad perseguida
- C) Todo producto alimenticio que pretenda sustituir en todo o en parte a un alimento
- D) Todas son correctas

70 ¿Qué es el Plonge?

- A) Es la zona de lavado de todo el menaje y utillaje utilizado en cada proceso en la cocina: ollas, cacerolas, cazuelas, bandejas gastronorm, etc.
- B) Es la zona específica sólo para el lavado de bandejas térmicas de los pacientes
- C) Es la zona específica donde se almacenan los residuos de las bandejas de pacientes
- D) Es la zona donde se almacenan los residuos de cocina

71 ¿Qué medidas higiénicas deben tener el personal de cocina?

- A) Lavado de manos, muñecas y uñas, cada vez que el manipulador cambie de actividad y manipule nuevamente un alimento, o algún equipo que esté en contacto con él
- B) Usar un tipo de ropa exclusivo para el trabajo y que no haya tenido contacto con otros ambientes
- C) No usar joyas ni relojes a la hora de la manipulación de los alimentos, ya que pueden acumular suciedad y organismos contaminantes
- D) Todas son correctas

72 ¿Cual de las siguientes prácticas se pueden considerar como prácticas peligrosas en la manipulación de los alimentos?

- A) Comer, fumar, mascar chiche, estornudar o toser en los lugares donde se manipulan los alimentos
- B) Tocar los alimentos directamente con las manos
- C) Preparar alimentos con bastante antelación a ser consumidos
- D) Todas son correctas

73 ¿Cual es la definición de alimento conservado?

- A) Es aquel que después de haber sido sometido a tratamientos apropiados, se mantiene en las debidas condiciones higiénico-sanitarias para el consumo durante un tiempo variable
- B) Es aquel que después de haber sido sometido a tratamientos apropiados, no se mantiene en las debidas condiciones higiénico-sanitarias para el consumo durante un tiempo variable
- C) Es aquel que no ha sido sometido a tratamientos apropiados, y no se mantiene en las debidas condiciones higiénico-sanitarias para el consumo durante un tiempo variable
- D) Es aquel que no ha sido sometido a tratamientos apropiados, y se mantiene en las debidas condiciones higiénico-sanitarias para el consumo durante un tiempo variable

74 Según el artículo 8 del Real Decreto 3484/2000, los envases que vayan a contener comidas preparadas:

- A) No tienen que cumplir ningún requisito
- B) Deben de ser de plástico
- C) Se ajustarán a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones generales de los materiales en contacto con los alimentos
- D) Deben de ser de metal

75 ¿Qué es la desecación?

- A) Es igual que la liofilización
- B) Es igual que la deshidratación
- C) La extracción de la humedad contenida en los alimentos sin utilizar las condiciones ambientales naturales
- D) La extracción de la humedad contenida en los alimentos utilizando las condiciones ambientales naturales

76 La etiqueta energética informa de los valores de consumo de energía y agua (eficiencia) de los electrodomésticos, Si tuviésemos un horno en cocina, etiquetado con la letra A, significa:

- A) Que consume menos que la media
- B) Que consume igual que la media
- C) Que consume más que la media
- D) Que consume electricidad limpia

77 La etiqueta energética informa de los valores de consumo de energía y agua (eficiencia) de los electrodomésticos. Si tuviésemos un horno en cocina, etiquetado con la letra D, significa:

- A) Que consume menos que la media
- B) Que consume igual que la media
- C) Que consume más que la media
- D) Que consume electricidad limpia

78 ¿Qué características tiene la dieta basal?

- A) Completa
- B) Variada
- C) Sin restricción de alimentos
- D) Todas las respuestas son correctas

79 ¿Quién define los platos que componen cada dieta?

- A) El Servicio de Nutrición Clínica
- B) El Servicio de Medicina Preventiva
- C) El Jefe de Cocina
- D) El Cocinero

80 ¿Para qué se usa la bandeja isotérmica?

- A) Para mantener la temperatura de los platos
- B) Para el servicio de los menús
- C) Para la conservación de los alimentos
- D) Las respuestas a y b son correctas

81 ¿Cómo se sabrá el contenido de la bandeja sin abrirla?

- A) Mediante la identificación por códigos
- B) Poniendo en carros diferentes los tipos de dietas
- C) Con el nombre del paciente
- D) Es necesario abrir la bandeja para conocer su contenido

82 ¿Qué precauciones tendrá el personal a la hora de emplatar?

- A) Utilizará mascarilla
- B) Utilizará gorro
- C) Utilizará guantes
- D) Todas las respuestas son correctas

83 ¿Para qué se utiliza la sal en el lavavajillas?

- A) Para eliminar la grasa
- B) Para que funcione óptimamente el sistema de descalcificación del agua
- C) Para impedir la formación de gotas de agua en la vajilla
- D) Todas las respuestas son correctas

84 ¿Por qué se debe seguir el principio de marcha adelante en la cocina?

- A) Para evitar que los alimentos vuelvan atrás en el proceso
- B) Para evitar que se produzcan cruces entre zonas sucias y zonas limpias
- C) Para disminuir el riesgo de contaminación de alimentos
- D) Todas las respuestas son correctas

85 ¿Cómo se lava la lechuga?

- A) Bajo el grifo
- B) Sumergiendo en agua con unas gotas de lejía
- C) Con agua y amoníaco
- D) No es necesario lavarla

86 Si se hubiera detectado un problema de contaminación de los alimentos por malas prácticas, ¿qué tipo de medidas se deberían plantear?

- A) Preventivas
- B) Correctoras
- C) De control
- D) De verificación

87 ¿Qué se pretende con los reconocimientos médicos?

- A) Mejorar los hábitos del manipulador
- B) Determinar el estado de salud de un individuo
- C) Evitar la contaminación de los alimentos
- D) Ninguna respuesta es correcta

88 ¿Cuándo se realizarán los reconocimientos médicos?

- A) Una vez en la vida laboral
- B) Cuando el trabajador presente algún síntoma
- C) Periódicamente
- D) A petición del trabajador, siempre que lo solicite

89 Si los manipuladores de alimentos cumplen las normas de higiene, ¿se garantiza al 100% la salubridad del alimento?

- A) Si
- B) No, sólo al 50%
- C) No, pero se minimiza el riesgo para la salud
- D) No, pero se maximiza el riesgo para la salud

90 ¿Cómo se acredita que el trabajador ha realizado una actividad de formación continuada?

- A) Con una titulación oficial
- B) Con un certificado de profesionalidad
- C) Con un certificado individual
- D) Ninguna respuesta es correcta

91 Las mesas de trabajo de la cocina se fregarán con:

- A) Agua y lejía
- B) Agua jabonosa
- C) Agua limpia con bactericida
- D) Producto desincrustante

92 ¿De qué factores depende la frecuencia en la limpieza?

- A) Frecuencia de uso
- B) Estado previo de la limpieza
- C) Tipo de alimentos que se elaboren
- D) Todas las respuestas son correctas

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

- A) Aumentando la acción mecánica
- B) Mejorando la acción química
- C) Aumentando el tiempo
- D) Disminuyendo la temperatura

94 Para el accionamiento de un extintor se comienza por:

- A) Quitar el pasador de seguridad tirando de su anilla
- B) Apretando la palanca hacia la maneta fija
- C) Empuñando la boquilla de la manguera
- D) Dirigiendo el chorro hacia la parte más alta de las llamas

- 95 El agua es un agente extintor que debe emplearse en:**
- A) Fuegos con brasa (excepto tensión eléctrica y fuegos de metales)
 - B) Fuegos con líquidos inflamables
 - C) Fuegos de combustibles gaseosos o líquidos
 - D) Todas las respuestas son correctas
- 96 ¿Qué requisitos se establecen respecto a la temperatura de los locales donde se manipulan alimentos?**
- A) La manipulación y almacenamiento se harán a temperatura adecuada, que se podrá comprobar y registrar
 - B) La temperatura se mantendrá constante durante todo el proceso de manipulación
 - C) Será siempre de 20°C, para comodidad del trabajador
 - D) La normativa no hace referencia a la temperatura salvo para productos conservados por frío
- 97 Si la gestión del Servicio de Cocina se externaliza, y la comida se elabora en las instalaciones del Hospital, ¿qué modalidad es aquella en la que la explotación de la Cocina corresponde al personal del Centro Hospitalario, pero la provisión de la materia prima se lleva a cabo a través de un proveedor externo?**
- A) Unidad de producción externa
 - B) Unidad de producción interna y provisión externa
 - C) Unidad de producción mixta
 - D) Internalización de la gestión
- 98 ¿Qué requisitos debe cumplir la dieta?**
- A) Aportar suficiente energía
 - B) Ser equilibrada
 - C) Debe contener todos los nutrientes
 - D) Todas las respuestas son correctas
- 99 ¿Qué efecto tiene el frío sobre los alimentos?**
- A) Mata a los microorganismos, alargando la vida útil del alimento
 - B) Solidifica el agua, impidiendo que esté disponible para los microorganismos
 - C) Acidifica el medio, modificando su sabor
 - D) Las respuestas a y b son correctas
- 100 ¿Qué criterios de calidad aplicará el Pinche de Cocina en el trabajo de manipulación de alimentos?**
- A) Máximo aprovechamiento de los géneros
 - B) Aplicación de técnicas adecuadas de cocción de los alimentos
 - C) Maximización del uso de los equipos y medios energéticos
 - D) Todas las respuestas son correctas

CUESTIONARIO PRÁCTICO

Salud trabaja como pinche de cocina en el Hospital Comarcal Nuestra Señora de los Alimentos, de la Junta de Andalucía. Este Hospital tiene 280 camas. La media de ingestas suele ser de unas 180 dietas basales y unas 140 dietas terapéuticas. Las dietas basales están compuestas por 4 platos: entrante, primero, segundo y postre. Las dietas terapéuticas van en función de las instrucciones de la dietista. Para la elaboración de los platos diariamente se recibe mercancía en la Cocina. Para la elaboración de todas las dietas, tanto de basales como terapéuticas, la cocina debe cumplir la normativa higiénico sanitaria y aplicar la ley de Prevención de Riesgos Laborales.

- 101 A primera hora de la mañana ha llegado un cargamento de verduras, estas deberán almacenarse:**
- A) Junto a los productos envasados
 - B) Junto a las carnes
 - C) Junto a los pescados
 - D) Ninguna de ellas es correcta
- 102 Salud, al empezar su turno, se mira las manos y comprueba que sus uñas deben estar:**
- A) Cortas y esmaltadas
 - B) Largas y limpias
 - C) Cortas y limpias
 - D) Limpias y esmaltadas
- 103 También se viste con la ropa adecuada, que debe ser:**
- A) De color gris
 - B) Exclusiva para el trabajo
 - C) De fibra sintética
 - D) Ignífuga
- 104 Al coger una caja de patatas, Salud pone su espalda recta para elevarla y además la levanta:**
- A) Con un esfuerzo de las lumbares
 - B) Cargándola a la espalda
 - C) Doblando las rodillas
 - D) Con una mano
- 105 Salud, al desplazarse con la caja de patatas deberá llevar la carga:**
- A) De forma que tenga una buena visión
 - B) No es importante como llevar la carga una vez alzada
 - C) Apoyada sobre la cabeza
 - D) Ninguna de las anteriores es correcta

PINCHE - OPE 2017 - ESTABILIZACION

- 106 A Salud se le proporcionó un chaleco térmico cuando llegó a la cocina. Le pregunta a su encargado cuando tiene que utilizarlo, a lo que se le responde:**
- A) Al entrar en la zona de fogones
 - B) Al estar trabajado en el plonge
 - C) Al entrar en las cámaras frigoríficas
 - D) En todo momento
- 107 Para uno de los platos de la dieta basal, el cocinero solicita ternera para elaborar el plato de hoy. Se debe tener cuidado en:**
- A) Dejar las puertas abiertas de la cámara para regular la temperatura de los alimentos
 - B) Cerrar bien las puertas de la cámara frigorífica para que los alimentos se mantengan a la temperatura adecuada
 - C) Mantener la puerta de la cámara frigorífica abierta a lo largo de la jornada por si hay que coger más alimentos
 - D) Ninguna es correcta
- 108 El cocinero aprecia que no va a tener bastante carne para las raciones a preparar, hará falta descongelar ternera para completar, y se hará:**
- A) Se descongelarán en escurridores con abundante agua fría
 - B) Se colocarán en su debido recipiente en cámara a temperatura refrigeración
 - C) Se colocarán en su debido recipiente en el cuarto frío
 - D) En la cocina hospitalaria no se pueden utilizar los lomos congelados
- 109 También le indica que necesita curcumina, que se trata de un:**
- A) Colorante
 - B) Conservante
 - C) Edulcorante
 - D) Antioxidante
- 110 Para el desayuno de las dietas basales, el panadero ha traído el pan. El responsable de recepcionar el pan, debe comprobar que**
- A) Estén todos sueltos en una canasta
 - B) Se traerán en barras y se partirán en raciones en Cocina
 - C) El pan siempre debe elaborarse en la cocina del Hospital
 - D) Ninguna es correcta
- 111 El acompañamiento a la ternera serán coles de bruselas que han sido descongeladas, ¿qué haremos con el sobrante?**
- A) Se volverán a congelar
 - B) Se volverán a congelar sumergiéndolas antes en agua con sal
 - C) Se congelarán utilizando recipientes adecuados para su correcta conservación
 - D) Ninguna es correcta

- 112 Para el postre se le pide que traiga latas de melocotones en almíbar. Salud observa que la fecha de caducidad es para dentro de un mes, por lo que:**
- A) Los melocotones sobrantes podrán guardarse hasta el mes que queda para su caducidad
 - B) Deberán consumirlos lo antes posible, conservándolos en frío
 - C) La caducidad de los melocotones se reduce a la mitad, por lo que habrá que consumirlos antes de 15 días
 - D) Los melocotones en almíbar no se estropean una vez abiertos, por lo que podremos conservarlos todo el tiempo que queramos
- 113 ¿En qué lugar deberá abrir las latas de conservas?**
- A) En el plonge
 - B) En el cuarto frío
 - C) En la zona de elaboración
 - D) Es indiferente
- 114 Salud se dispone a desechar las latas vacías de melocotones. La Cocina dispone de un sistema de reciclaje que coincide en sus colores con los residuos domésticos. Deberá tirarlos en el contenedor:**
- A) Azul
 - B) Verde
 - C) Amarillo
 - D) Gris
- 115 También hay melocotones en almíbar, que por su aspecto deteriorado (parece que la lata estaba abierta accidentalmente) no se van a servir en las bandejas y se desecharán. Estos deberán:**
- A) Triturarse y echarlos al desagüe
 - B) Desecharse en los contenedores verdes
 - C) Desecharlos en el contenedor de residuos orgánicos
 - D) Desecharlos como residuos peligrosos sanitarios
- 116 Después de recoger todos los residuos en el contenedor, lo depositan en un depósito intermedio que:**
- A) Serán refrigerados, tendrán entrada desde la cocina y salida al exterior, y deberán mantenerse limpios
 - B) Serán refrigerados, tendrán salida desde la cocina y entrada al exterior, y deberán mantenerse limpios
 - C) Estarán a temperatura ambiente, tendrán entrada desde la cocina y salida al exterior, y deberán mantenerse limpios
 - D) Serán refrigerados, tendrán entrada y salida desde la cocina, y deberán mantenerse limpios

PINCHE - OPE 2017 - ESTABILIZACION

- 117 También se va a realizar una sopa de hortalizas y verduras, ¿por qué habrá que tener cuidado en su preparación y temperatura de cocción?**
- A) Por la pérdida de color de algunas verduras
 - B) Por la aparición de sabores desagradables
 - C) Por la pérdida de nutrientes
 - D) Por la cal que pueda contener el agua
- 118 La temperatura que deberían alcanzar los alimentos en la cocción debería ser de:**
- A) 40° C
 - B) 50° C
 - C) 60° C
 - D) 70° C
- 119 Al introducir las verduras en el recipiente de cocción, ve que el agua hirviendo llega hasta el borde, ¿qué se debería hacer?**
- A) Echar las verduras antes de que el nivel baje
 - B) Vaciar parcialmente el recipiente para evitar el desborde al echar las verduras y quemarnos
 - C) Bajar la temperatura del agua antes de echar las verduras
 - D) Echar las verduras en pequeñas porciones
- 120 Una de las tareas que le indica el cocinero a Salud es que limpie la freidora, por lo que tiene que retirar los residuos de aceite, antes de limpiar. ¿Qué debe hacer con el aceite usado procedente de la freidora?**
- A) Volver a echarlo a la freidora para un nuevo uso
 - B) Deberá llevárselo el mismo proveedor que les vende el aceite
 - C) Se utilizará como lubricante en el Servicio de Mantenimiento
 - D) Ninguna de las anteriores es correcta
- 121 La retirada del aceite de la freidora que va a limpiar Salud debe hacerse en frío para:**
- A) Evitar quemaduras
 - B) Que arrastre mejor los residuos
 - C) Para poder volver a utilizarlo
 - D) Siempre se cambiará en caliente ya que no se puede apagar la freidora
- 122 Al retirar el aceite, ha salpicado en la pared ensuciando ésta, ¿cómo debe ser la superficie de las paredes en cocina?**
- A) Lisas, permeables y de fácil limpieza y desinfección
 - B) Lisas, impermeables y de fácil limpieza y desinfección
 - C) Rugosas, permeables y de fácil limpieza y desinfección
 - D) Rugosas, impermeables y de fácil limpieza y desinfección

PINCHE - OPE 2017 - ESTABILIZACION

- 123 Para hacer una ensalada con atún, para dos dietas especiales, Salud ha abierto una lata de atún. El sobrante debe almacenarlo:**
- A) A temperatura ambiente
 - B) En frío
 - C) Congelado
 - D) A temperatura ambiente cambiándole a un bote cerrado
- 124 Las verduras cortadas para la ensalada de atún, ¿dónde deben escurrirse para quitar el exceso de agua?**
- A) En una bandeja
 - B) En una escurridera
 - C) En un chino
 - D) En una cacerola
- 125 Salud debe ahora pelar unas patatas para posteriormente cortarlas. Para ello utiliza el pelapatatas eléctrico, cuando termine debe:**
- A) Dejarlo enchufado
 - B) Desenchufarlo
 - C) Dejarlo en funcionamiento para que se limpie
 - D) Ninguna de las anteriores es correcta
- 126 Una vez peladas las patatas procederá al corte, el cuchillo a utilizar deberá tener un mango:**
- A) De acero
 - B) De color verde
 - C) Antideslizante
 - D) De madera
- 127 Salud está buscando para realizar las tareas los guantes de malla que la protegerá de:**
- A) Las quemaduras
 - B) La contaminación biológica
 - C) Los cortes
 - D) Que se le resbalen las patatas
- 128 Justo cuando termina de cortar, el cocinero le pide que traiga aspartamo, que es un:**
- A) Colorante
 - B) Conservante
 - C) Edulcorante
 - D) No tiene ni propiedades ni sabor específico
- 129 También le pide los ingredientes básicos para preparar una vinagreta para la ensalada, ¿cuáles son estos ingredientes?**
- A) Mayonesa, cebolla y perejil
 - B) Aceite, mostaza y sal
 - C) Aceite, vinagre y sal
 - D) Aceite y ajo

- 130 A Salud le han indicado que realice diversas labores de limpieza en la cocina que deben ser definidas en:**
- A) El programa de gestión de residuos
 - B) El programa de limpieza y desinfección en cocina
 - C) El programa de gestión medioambiental
 - D) No está definido en ningún programa
- 131 La cocina en que trabaja Salud tiene Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control que se conocen por las siglas:**
- A) APC
 - B) AAPCC
 - C) APPCC
 - D) AAPPC
- 132 Para la limpieza se tiene que utilizar un producto desinfectante, para ello se utilizará:**
- A) Lejía
 - B) Jabón
 - C) Desengrasante
 - D) Agua
- 133 Salud también ha utilizado un desengrasante cuya etiqueta contiene un pictograma (dibujo) en forma de X. Significa que es:**
- A) Tóxico
 - B) Peligroso para el medio ambiente
 - C) Corrosivo
 - D) Nocivo
- 134 Una vez terminada la limpieza, el cocinero le da un producto para su preparación explicándole que es una fruta carnosa, ¿qué producto puede ser?**
- A) Zanahoria
 - B) Apio
 - C) Tomate
 - D) Nueces
- 135 Para la preparación anterior utiliza un cuchillo para el corte, una vez terminada la tarea lo limpia con un trapo:**
- A) Mantener el filo de corte girado hacia fuera de la mano que lo limpia
 - B) Mantener el filo de corte girado hacia dentro de la mano que lo limpia
 - C) Girarlo y limpiarlo por el filo de corte y luego por el contrario
 - D) Utilizar el delantal
- 136 Una vez limpiado el cuchillo, ¿qué deberá hacer a continuación?**
- A) Dejarlo en la zona de trabajo hasta que se recoja al final de la jornada
 - B) Dejarlo en el fregadero para una última limpieza
 - C) Deberá guardarlo en su lugar bien protegido
 - D) Deberá desecharlo en un contenedor de cortopunzantes

PINCHE - OPE 2017 - ESTABILIZACION

- 137 Al lado de uno de los fogones se prende un recipiente lleno de aceite que amenaza con extenderse al resto de la cocina. Salud lo detecta, ¿qué debe hacer?**
- A) Debe tirar el trapo al suelo y pisotearlo
 - B) Salir corriendo lo más rápido que pueda
 - C) Dar la alarma
 - D) Cubrirlo con otro trapo
- 138 ¿Qué agente extintor no debe utilizar Salud para apagar el fuego?**
- A) Anhídrido carbónico
 - B) Agua a chorro
 - C) Polvo polivalente
 - D) No se debe utilizar ningún extintor
- 139 El fuego no se controla y se ordena la evacuación de la cocina, ¿hacia donde debemos dirigirnos?**
- A) Hacia la salida de emergencia más próxima
 - B) Al piso de arriba
 - C) Hacia los ascensores
 - D) Cualquiera de las tres, mientras nos lleve lejos del fuego
- 140 Cuando estemos fuera del edificio, ¿dónde debemos ir?**
- A) A los aparcamientos del Hospital
 - B) No hay que ir a ningún sitio determinado, sólo alejarnos del fuego
 - C) Al punto de reunión designado en el Plan de Emergencia y Evacuación del Centro
 - D) Siempre a la puerta principal
- 141 El fuego sólo ha afectado a cocina y a su personal, sin evacuarse ningún otro servicio y apagado por los equipos especiales designados, por lo tanto será catalogada como:**
- A) Conato de emergencia
 - B) Emergencia local
 - C) Emergencia total
 - D) Emergencia exterior
- 142 Retomada la normalidad y viendo que no se necesitan limpiezas especiales y todo está en orden, se retoma el almuerzo. El cocinero pide que corten las verduras para la ensalada, es importante que Salud coja un cuchillo:**
- A) De doble hoja que corte por ambos lados
 - B) Con mango de madera
 - C) El más grande posible
 - D) Adecuado a la tarea encomendada

PINCHE - OPE 2017 - ESTABILIZACION

- 143 Debido a los nervios que ha provocado la emergencia, Salud se corta:**
- A) Este corte debe considerarse como accidente de trabajo
 - B) Este corte no debe considerarse accidente de trabajo, ya que ha sido por el estado nervioso
 - C) Este corte debe considerarse como incidente de trabajo
 - D) Será accidente sólo si la lesión es grave
- 144 En el caso de que fuera accidente, ¿qué debería hacer Salud?**
- A) Comunicárselo a su jefe inmediato
 - B) Cumplimentar el documento de Comunicación de Accidentes de Trabajo e Incidentes para su trámite
 - C) Ir a Urgencias
 - D) Todas las anteriores
- 145 La herida es leve y Salud puede seguir trabajando ya que no le impide la movilidad de la mano:**
- A) Deberá tenerla al aire para su mejor curación
 - B) Deberá tenerla al aire y lavarla frecuentemente para que no se infecte
 - C) Deberá ponerse un apósito impermeable y cubrirla con un guante
 - D) En ningún caso puede seguir trabajando al tener una herida
- 146 Salud está ahora en el tren de lavado, retirando los restos que vienen en las bandejas. Al tener un sistema de separación de residuos asimilables a urbanos, los plásticos se tirarán al contenedor:**
- A) Azul
 - B) Verde
 - C) Amarillo
 - D) Gris
- 147 También se fija en la temperatura máxima que marca el tren de lavado que será en el agua de aclarado, deberá alcanzar un mínimo de:**
- A) 60° C
 - B) 70° C
 - C) 80° C
 - D) 90° C
- 148 Mientras sigue en el tren de lavado, hablando con una compañera no se acuerdan si tienen que renovar el carnet de manipulador de alimentos que se rige por el:**
- A) Reglamento CE 852/2000
 - B) Reglamento CE 852/2004
 - C) Reglamento CE 852/2008
 - D) Reglamento CE 852/2010

PINCHE - OPE 2017 - ESTABILIZACION

149 Tampoco se ponen de acuerdo sobre el periodo de tiempo en que hay que renovarlo:

- A) Cada dos años
- B) Cada cuatro años
- C) Cada seis años
- D) La legislación actual no especifica un tiempo

150 También se preguntan quién debe ser el responsable de que se imparta la formación al personal de cocina en cuestión de la manipulación de alimentos:

- A) El trabajador
- B) El Servicio Andaluz de Salud
- C) Sanidad Ambiental
- D) Ninguno de los anteriores

CUESTIONARIO RESERVA

151 ¿Qué características tendrán los contenedores de basura?

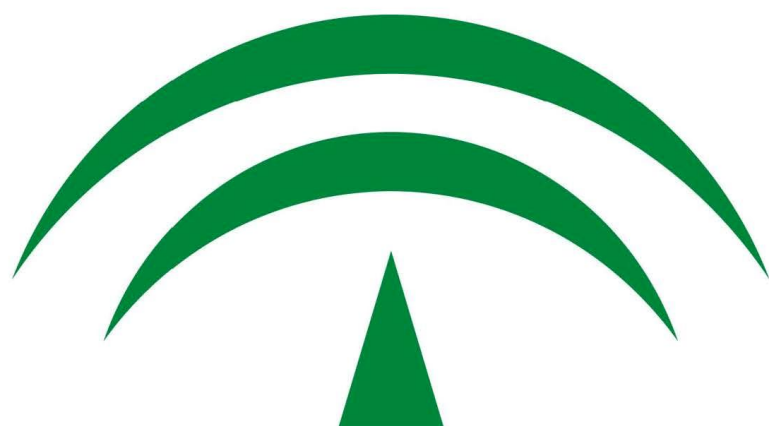
- A) Impermeables
- B) De fácil limpieza
- C) Con tapa de cierre hermético
- D) Todas las respuestas son correctas

152 Es una obligación por parte del trabajador:

- A) Cuidar correctamente los equipos de protección individual
- B) Colocar el equipo de protección individual después de su utilización en el lugar indicado para ello
- C) Informar de inmediato a su superior de cualquier defecto apreciado en el equipo de protección individual utilizado
- D) Todas las respuestas son correctas

153 Una limpieza inadecuada de los equipos de producción:

- A) Puede contaminar los alimentos
- B) Siempre los contaminará
- C) Sólo los contaminará si entran en contacto con los alimentos
- D) Ninguna es correcta



JUNTA DE ANDALUCIA
CONSEJERÍA DE SALUD

CONSEJERÍA DE SALUD

JUNTA DE ANDALUCIA



Orden examen	Respuesta Correcta	Orden examen	Respuesta Correcta	Orden examen	Respuesta Correcta	Orden examen	Respuesta Correcta
1	B	51	A	101	D	151	D
2	C	52	B	102	C	152	D
3	B	53	A	103	B	153	C
4	D	54	B	104	C		
5	D	55	A	105	A		
6	C	56	D	106	C		
7	C	57	D	107	B		
8	B	58	B	108	C		
9	C	59	A	109	A		
10	A	60	C	110	D		
11	C	61	A	111	D		
12	A	62	D	112	B		
13	B	63	A	113	B		
14	D	64	B	114	C		
15	A	65	D	115	C		
16	C	66	D	116	A		
17	A	67	A	117	C		
18	D	68	D	118	D		
19	A	69	D	119	B		
20	D	70	A	120	D		
21	B	71	D	121	A		
22	B	72	D	122	B		
23	A	73	A	123	B		
24	A	74	C	124	B		
25	C	75	D	125	B		
26	A	76	A	126	C		
27	C	77	C	127	C		
28	C	78	D	128	C		
29	D	79	A	129	C		
30	B	80	D	130	B		
31	B	81	A	131	C		
32	B	82	D	132	A		
33	D	83	B	133	D		
34	B	84	D	134	C		
35	B	85	B	135	A		
36	B	86	B	136	C		
37	B	87	B	137	C		
38	D	88	C	138	B		
39	B	89	C	139	A		
40	C	90	C	140	C		
41	A	91	B	141	B		
42	D	92	D	142	D		
43	B	93	B	143	A		
44	B	94	A	144	D		
45	C	95	A	145	C		
46	D	96	A	146	C		
47	A	97	B	147	C		
48	B	98	D	148	B		
49	B	99	B	149	D		
50	A	100	A	150	B		

Orden examen	Respuesta Correcta	Orden examen	Respuesta Correcta	Orden examen	Respuesta Correcta	Orden examen	Respuesta Correcta
1	B	51	A	101	D	151	D
2	C	52	B	102	C	152	D
3	B	53	A	103	B	153	C
4	D	54	B	104	C		
5	D	55	A	105	A		
6	C	56	D	106	C		
7	C	57	D	107	B		
8	B	58	B	108	C		
9	C	59	A	109	A		
10	A	60	C	110	D		
11	C	61	A	111	D		
12	A	62	D	112	B		
13	B	63	A	113	B		
14	D	64	B	114	C		
15	A	65	D	115	C		
16	C	66	D	116	A		
17	A	67	A	117	C		
18	D	68	D	118	D		
19	A	69	D	119	B		
20	D	70	A	120	D		
21	B	71	D	121	A		
22	B	72	D	122	B		
23	A	73	A	123	B		
24	A	74	C	124	B		
25	C	75	D	125	B		
26	A	76	A	126	C		
27	C	77	C	127	C		
28	C	78	D	128	C		
29	D	79	A	129	C		
30	B	80	D	130	B		
31	B	81	A	131	C		
32	B	82	D	132	A		
33	D	83	B	133	D		
34	B	84	D	134	C		
35	B	85	B	135	A		
36	B	86	B	136	C		
37	B	87	B	137	C		
38	D	88	C	138	B		
39	B	89	C	139	A		
40	C	90	C	140	C		
41	A	91	B	141	B		
42	D	92	D	142	D		
43	B	93	B	143	A		
44	B	94	A	144	D		
45	C	95	A	145	C		
46	D	96	A	146	C		
47	A	97	B	147	C		
48	B	98	D	148	B		
49	B	99	B	149	D		
50	A	100	A	150	B		