

## EXAMEN PINCHE SACYL 2008

1. ¿QUÉ NORMA ESTABLECE LA ESTRUCTURA ORGÁNICA DE LA CONSEJERÍA DE SANIDAD?
  - a) El Decreto 80/2007, de 19 de julio
  - b) El Decreto 77/2007, de 17 de julio
  - c) La Ley 80/2007, de 19 de julio
  - d) El Decreto 242/2007, de 29 de noviembre
  
2. ¿POR QUÉ UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS DEBE PROTEGER SUS HERIDAS INFECTADAS CON UNA CURA IMPERMEABLE?
  - a) Porque el pus es muy desagradable
  - b) Porque se pueden transmitir gérmenes
  - c) Porque el contacto con el alimento puede empeorar la herida
  - d) No es necesario una cura impermeable
  
3. ¿A QUÉ GRUPO DE SALSAS PERTENECE LA BECHAMEL?
  - a) Pequeñas salsas calientes
  - b) Grandes salsas básicas
  - c) Pequeñas salsas frías
  - d) Mahonesas
  
4. LAS CÁMARAS DE CONGELACIÓN DEBEN TENER UNA TEMPERATURA DE:
  - a) Entre -25°C y -30°C
  - b) Entre -15°C y -30°C
  - c) Entre -20°C y -25°C
  - d) Entre -18°C y -25°C
  
5. SEGÚN LA LEY DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES, LA POSIBILIDAD DE QUE UN TRABAJADOR SUFRA UN DETERMINADO DAÑO DERIVADO DEL TRABAJO CONSTITUYE:
  - a) Daño irreparable
  - b) Riesgo laboral
  - c) Condición del puesto de trabajo
  - d) Justifica su absentismo laboral
  
6. LA FORMA MÁS CORRECTA DE DESCONGELAR UN ALIMENTO ES:
  - a) A temperatura ambiente
  - b) Con agua hirviendo
  - c) En el microondas
  - d) En una cámara frigorífica
  
7. CUANDO LAS CONDICIONES DE UN PUESTO DE TRABAJO PUDIERAN INFLUIR NEGATIVAMENTE EN LA SALUD DE UNA MUJER EMBARAZADA O EN EL FETO, ¿QUIÉN DETERMINARÁ QUE LA CITADA TRABAJADORA PUEDA DESEMPEÑAR UN PUESTO DE TRABAJO DIFERENTE Y COMPATIBLE CON SU ESTADO?
  - a) No hay posibilidad de cambio del puesto de trabajo
  - b) El empresario, previo certificado del Instituto Nacional de la Seguridad Social o de la Mutua correspondiente
  - c) Los sindicatos
  - d) La propia trabajadora

8. ¿QUÉ PRODUCTO O PRODUCTOS NO CONTIENE EL AZÚCAR INVERTIDO?
- La sacarosa
  - El azúcar
  - La fructosa y la glucosa
  - La melaza de remolacha
9. LA AGENCIA DE PROTECCIÓN DE LA SALUD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, ¿EN CUÁL DE LAS SIGUIENTES UNIDADES SE ESTRUCTURA?
- Servicio de Evaluación de Riesgos y Gestión de Alertas
  - Servicio de Ordenación y Autorizaciones Sanitarias
  - Servicio de Vigilancia y Control Sanitario Oficial
  - Todas son correctas
10. ¿QUÉ RESIDUOS LÍQUIDOS NO SE PUEDEN ELIMINAR A TRAVÉS DE LA RED DE ALCANTARILLADO?
- Los caldos vegetales
  - El agua de fregar en cocina
  - Aceites y grasas
  - Cualquier líquido que no sea tóxico y peligroso
11. ¿CUÁNTO TIEMPO DURARÁ EL MANDATO DE LOS VOCALES QUE COMPONEN EL CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN DE LA GERENCIA REGIONAL DE SALUD?
- Duración indefinida
  - Un año prorrogable por otro
  - Cuatro años, siempre que cuenten con la representación requerida
  - Ninguna es correcta
12. SE CONSIDERAN OBJETIVOS DE LA ATENCIÓN PRIMARIA DE SALUD:
- La educación sanitaria de la población
  - La reinserción social
  - La elevación del nivel de salud de los ciudadanos y de las comunidades
  - Todas son correctas
13. CADA ZONA BÁSICA DE SALUD, ATENDIENDO A CRITERIOS DEMOGRÁFICOS, GEOGRÁFICOS Y SOCIALES, ABARCARÁ UNA POBLACIÓN COMPRENDIDA ENTRE:
- Como norma general entre los 5.000 y 25.000 habitantes
  - Excepcionalmente, y cuando las circunstancias demográficas lo aconsejen, podrá abarcar una población superior a los 25.000 habitantes
  - Una población superior a 100.000 habitantes
  - Las respuestas A y B son correctas
14. LA TURBOTERA CON REJILLA ES:
- Un cazo utilizado para el mantenimiento de calor
  - Un recipiente para montar salsas
  - Un utensilio de cocina para asar y cocer pescados grandes y planos
  - Un colador
15. SEGÚN LO DISPUESTO EN LA LEY, DE ASESORAMIENTO A LOS ÓRGANOS DE DIRECCIÓN DE UN HOSPITAL, EXISTIRÁN LAS SIGUIENTES COMISIONES:
- La Junta Técnico-Asistencial
  - La Comisión de Bienestar Social
  - La Comisión Central de la Garantía de la Calidad
  - Todas son correctas

16. ¿EN QUÉ ARTÍCULO DE LA CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA SE RECONOCE EL DERECHO A LA PROTECCIÓN DE LA SALUD?

- a) El artículo 43
- b) El artículo 20
- c) El artículo 34
- d) El artículo 23

17. SI LA DESCONGELACIÓN DE UN ALIMENTO SE REALIZA A TEMPERATURA AMBIENTE:

- a) Aumentan las pérdidas de peso y cambios de color
- b) Disminuyen las pérdidas de peso y cambios de color
- c) Posibilita el crecimiento microbiano acelerado
- d) Las respuestas A y C son correctas

18. EL GRUPO DE CARNES, PESCADOS Y HUEVOS TIENE EN COMÚN EN SU COMPOSICIÓN LA PRESENCIA DE UN ELEVADO PORCENTAJE DE:

- a) Hidratos de carbono
- b) Grasas
- c) Proteínas
- d) Minerales

19. ¿CUÁL DE LOS SIGUIENTES GRUPOS DE ALIMENTOS SON DE ALTO RIESGO?

- a) Leche en polvo, lentejas y conservas de frutas
- b) Carne fresca, fruta y hortaliza
- c) Jamón cocido, mayonesa y queso
- d) Arenques ahumados, bacón y jamón curado

20. LA GERENCIA DE EMERGENCIAS SANITARIAS SE ESTRUCTURA EN:

- a) Dirección Asistencial
- b) Dirección de Gestión
- c) Las respuestas A y B son correctas
- d) Subdirección Técnica

21. ¿A QUÉ TEMPERATURA, COMO MÍNIMO, DEBE MANTENERSE UN PRODUCTO CONGELADO PARA QUE MANTENGA TODAS SUS PROPIEDADES EN TODO MOMENTO?

- a) A  $-18^{\circ}\text{C}$
- b) A  $-20^{\circ}\text{C}$
- c) A  $-15^{\circ}\text{C}$
- d) A  $-30^{\circ}\text{C}$

22. LAS VERDURAS CONTIENEN ALTOS PORCENTAJES DE:

- a) Hidratos de carbono
- b) Fibra
- c) Proteínas
- d) Ninguna de las respuestas es correcta

23. ¿CUÁLES SON LOS ÍNDICES SIGNIFICATIVOS DE FRESCURA DE UN PESCADO?

- a) Torsura del cuerpo y firmeza de la carne
- b) Ojos vivos y brillantes
- c) Agallas de color rojo vivo
- d) Las respuestas A, B y C son correctas

24. ATENDIENDO A SU NATURALEZA PUEDE HABER DISTINTOS TIPOS DE CONTAMINANTES, ¿CUÁLES DE LOS SIGUIENTES SON CONTAMINANTES ABIÓTICOS?

- a) Los hongos

- b) Los insecticidas
- c) Los fungicidas
- d) Son correctas la B y la C

25. ¿CUÁL DE LAS SIGUIENTES AFIRMACIONES ES CORRECTA?

- a) "Leche Homogeneizada" es la sometida a un proceso de homogeneización que consiste en distribuir de forma uniforme las partículas de grasa, evitando su acumulación en la superficie
- b) "Leche Pasteurizada" es aquella que para su conservación ha sido sometida a una temperatura de 140°C durante dos segundos
- c) "Leche Uperizada" es aquella que para su conservación ha sido sometida a una temperatura de 72°C durante 15 segundos
- d) Ninguna de las afirmaciones anteriores es correcta

26. EN EL DESPIECE DEL VACUNO, ¿EN QUÉ PARTE SE ENCUENTRA SITUADA LA "BABILLA"?

- a) En la parte trasera de la pierna
- b) En la parte superior externa de la pierna
- c) En la parte delantera de la pierna
- d) Las respuestas B y C son correctas

27. LA COCCIÓN AL VACÍO SE REALIZARÁ A UNA TEMPERATURA INFERIOR A 100°C. ¿QUÉ TÉCNICA DE COCCIÓN SE EMPLEA?

- a) Al baño maría
- b) Por convección
- c) Por irradiación
- d) Las respuestas A y B son correctas

28. ¿QUIÉN OSTENTA LA REPRESENTACIÓN INSTITUCIONAL DE LA GERENCIA REGIONAL DE SALUD?

- a) El Consejero de Sanidad
- b) El Gerente Regional
- c) El Gerente de Salud de Área
- d) El Secretario General de Sanidad

29. DESDE EL PUNTO DE VISTA FUNCIONAL, LOS ALIMENTOS SE AGRUPAN EN:

- a) Alimentos que contienen sustancias nutritivas
- b) Alimentos ricos en vitaminas, grasas y sales minerales
- c) Lípidos energéticos y con grasas transformadas
- d) Alimentos energéticos, alimentos plásticos o formadores y alimentos reguladores

30. EN LA COMPOSICIÓN QUÍMICA DE LA SAL REFINADA, ¿CUÁL ES LA SUSTANCIA QUE SE ENCUENTRA EN MAYOR PORCENTAJE?

- a) Cloruro de calcio
- b) Cloruro sódico
- c) Agua
- d) Sulfato cálcico

31. ¿CUÁL DE LOS SIGUIENTES CENTROS O ESTABLECIMIENTOS SANITARIOS NO ESTÁ INTEGRADO EN LA GERENCIA REGIONAL DE SALUD?

- a) El Hospital Fuente Bermeja de Burgos
- b) El Hospital Institucional de Soria
- c) La Clínica Recoletas de Valladolid
- d) El Hospital Psiquiátrico Santa Isabel de León

32. ¿UN ALIMENTO CONGELADO NOS DA UNA TOTAL GARANTÍA DE SU ESTERILIDAD?
- Sí, siempre que no se haya congelado con anterioridad
  - No, un alimento congelado no significa que esté esterilizado
  - Sí, porque los gérmenes capaces de transmitir enfermedades al hombre mueren con la congelación
  - Ninguna respuesta es correcta
33. LA OFERTA DE EMPLEO PÚBLICO RESERVARÁ UN CUPO DE LAS PLAZAS OFERTADAS PARA SER CUBIERTAS POR PERSONAS CON UN GRADO DE DISCAPACIDAD:
- Superior al 50%
  - Igual o superior al 33%
  - Superior al 25%
  - Ninguna es correcta
34. EN UNA GERENCIA DE SALUD DE ÁREA, ¿QUIÉN OSTENTA LA JEFATURA DE LA DIVISIÓN DE ASISTENCIA SANITARIA E INSPECCIÓN?
- El Secretario de la Gerencia
  - El Jefe de División de Asistencia Sanitaria e Inspección
  - El Inspector Médico
  - El Director Médico
35. EL "CALIBRADO", DENTRO DE LA CLASIFICACIÓN DE LOS PESCADOS Y MARISCOS, ¿A QUÉ HACE REFERENCIA?
- Al grosor y longitud
  - Al peso en su totalidad
  - A la longitud y al peso por unidad
  - A la longitud, peso y fecha de captura
36. EL PERSONAL ESTATUTARIO DEL SERVICIO DE SALUD DE CASTILLA Y LEÓN, ATENDIENDO AL TIPO DE NOMBRAMIENTO, SE CLASIFICA EN:
- Estatutario fijo
  - Estatutario en funciones
  - Estatutario temporal
  - Las respuestas A y C son correctas
37. ¿QUÉ ES UNA DIETA BASAL?
- Es una dieta post-quirúrgica
  - Es una dieta blanda
  - Es una dieta en purinas
  - Es una dieta indicada para adultos sanos, pacientes ambulatorios o pacientes sin una patología concreta
38. EL CÓDIGO ALIMENTARIO PERMITE RESPECTO DE LA MANIPULACIÓN DE LA LECHE:
- Mezclar leche de distinta clase
  - Cocerla en los establecimientos para su venta al público
  - Comprarla directamente al ganadero
  - Calentarla para su distribución
39. LA LEY 2/2007, DE 7 DE MARZO, DEL ESTATUTO JURÍDICO DEL PERSONAL ESTATUTARIO DEL SERVICIO DE SALUD DE CASTILLA Y LEÓN, SE ESTRUCTURA EN:
- 20 capítulo
  - 26 capítulos

- c) 16 capítulos
- d) 16 artículos

40. ¿QUÉ PARTE DE LA COCINA TIENE COMO FUNCIÓN RECIBIR TODOS LOS GÉNEROS PERECEDEROS, CONSERVARLOS Y PREPARARLOS PARA SER COCINADOS?

- a) La cocina fría
- b) La cocina caliente
- c) El almacén
- d) El office

41. ¿A QUIÉN CORRESPONDE LA PREPARACIÓN DE LOS VÍVERES PARA SU CONDIMENTO?

- a) A los cocineros
- b) A la gobernanta
- c) A los pinches
- d) Al jefe del grupo de cocina

42. LA ASISTENCIA HOSPITALARIA ESPECIALIZADA COMPRENDERÁ:

- a) Rehabilitación
- b) La implantación de prótesis y su oportuna renovación
- c) La ejecución del Programa de la Mujer
- d) Las respuestas A y B son correctas

43. ¿CÓMO DEBERÁN DEPOSITARSE LOS COMESTIBLES DENTRO DEL ALMACÉN?

- a) Apilados en el suelo cuando haya mucha cantidad
- b) Sobre estanterías y plataformas enrejadas
- c) En cualquier lugar
- d) En un almacén soleado

44. EL PLAZO ESTABLECIDO PARA RESOLVER EL PROCESO SELECTIVO ATENDIENDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL MISMO SERÁ EL QUE DETERMINE LA CONVOCATORIA, SIN QUE ÉSTE PUEDA EXCEDER DE:

- a) Dieciocho meses
- b) Cuatro meses
- c) Ocho meses
- d) Un año

45. ¿EN QUÉ CONSISTE EL DESBARBADO DEL PESCADO?

- a) En el lavado del pescado
- b) En la eliminación de las aletas cortando desde atrás hacia delante
- c) En desprender la piel del pescado
- d) En el raspado del pescado para retirar las escamas

46. LOS ASPIRANTES QUE DESEEN PARTICIPAR EL PROCESOS SELECTIVOS POR EL SISTEMA DE PROMOCIÓN INTERNA, DEBERÁN REUNIR LOS SIGUIENTES REQUISITOS:

- a) Encontrarse en situación de servicio activo
- b) Haber prestado servicios como personal estatutario fijo, al menos un año en la categoría de procedencia
- c) Ostentar la titulación requerida
- d) Son correctas las respuestas A y C

47. ¿A QUIÉN CORRESPONDERÁ EL MANTENIMIENTO DE LOS CUBOS DE BASURA DE LA COCINA, SU LIMPIEZA Y SECADO?

- a) Al pinche de planta

- b) Al cocinero
- c) Al pinche encargado de la limpieza de cocina
- d) Son correctas la B y la C

48. EL SERVICIO DE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO OFICIAL ES UNA UNIDAD ADMINISTRATIVA DE:

- a) La Agencia de Protección de la Salud y Seguridad Alimentaria
- b) La Dirección General de Planificación y Calidad
- c) El Servicio de Autorizaciones Sanitarias
- d) La Subdirección de Vigilancia y Control

49. ¿A QUIÉN CORRESPONDE LA TAREA DEL ENCENDIDO DE FOGONES?

- a) A los pinches
- b) A los cocineros
- c) Al personal de seguridad
- d) A la gobernanta

50. UNA DIETA EQUILIBRADA DEBE PROPORCIONAR AL ORGANISMO:

- a) Únicamente sales minerales
- b) Calorías, proteínas, minerales y vitaminas
- c) Reacciones anabólicas y catabólicas
- d) Algunas sustancias nutritivas

51. LA LECHE DE VACA ESTÁ COMPUESTA POR: (ANULADA)

- a) Un 88% de agua y un 12% de residuos sólidos
- b) Un 4,5% de hidratos de carbono (lactosa)
- c) Grasa animal y agua
- d) Contiene microelementos imprescindibles para la síntesis de las hormonas

52. ¿CÓMO SE DENOMINA A LAS FREIDORAS CON CÁMARA DE AGUA?

- a) Freidoras discontinuas
- b) Freidoras de calentamiento indirecto
- c) Freidoras digitales
- d) Actualmente no existen freidoras con cámara de agua

53. ¿QUÉ TIPO DE ALIMENTOS ADMITE UNA DIETA OVOLACTOVEGETARIANA?

- a) Alimentos de origen vegetal únicamente
- b) Los alimentos de origen vegetal junto a lácteos y huevos
- c) Frutas, verduras, legumbres, cereales y pescados
- d) Sólo alimentos de origen animal

54. ¿CUÁL ES LA FINALIDAD DE LA DIETA HOSPITALARIA?

- a) Terapéutica
- b) Preventiva
- c) Educativa
- d) Todas son correctas

55. PARA DESEMPEÑAR LAS FUNCIONES CORRESPONDIENTES A LA CATEGORÍA DE TÉCNICO DE COCINA, SEGÚN LO ESTABLECIDO EN LA LEY 2/2007, DE 7 DE MARZO, DEBERÁ ESTAR EN POSESIÓN DEL TÍTULO DE:

- a) Técnico de formación profesional o título equivalente
- b) Curso de pinche de cocina con una duración de 30 horas
- c) Tener aprobado 2º curso de Educación Secundaria Obligatoria
- d) Ninguna respuesta es correcta

56. ¿QUÉ TIPO DE COCCIÓN NO ESTERILIZA EL ALIMENTO CONTAMINADO?

- a) El realizado en marmitas y ollas a presión
- b) El realizado en hornos que alcancen de 180°C a 200°C
- c) El realizado en microondas
- d) El realizado en las planchas

57. ¿CUÁLES DE LAS INDICADAS A CONTINUACIÓN SON FUNCIONES DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA E INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN DE LA JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN:

- a) El impulso, promoción y fomento de la investigación sanitaria en Castilla y León
- b) El control de los productos sanitarios, cosméticos y plantas medicinales
- c) La realización sistemática de acciones para la educación sanitaria de la población, la promoción de hábitos saludables y la prevención de la enfermedad
- d) Todas las respuestas son correctas

58. ¿CUÁLES DE LOS SIGUIENTES ALIMENTOS PERTENECEN AL GRUPO DE LOS DENOMINADOS "ALIMENTOS PLÁSTICOS"?

- a) Frutas, verduras, lácteos y grasas
- b) Carnes, pescados y huevos
- c) Aceite, mantequilla y azúcar
- d) Los que contengan hidratos de carbono y vitaminas

59. LOS CAMBIOS QUE PUEDEN SUFRIR LOS ALIMENTOS PUEDEN SER DE TRES TIPOS:

- a) Físicos, químicos y biológicos
- b) Directos, indirectos y comunes
- c) Contaminantes, bióticos y abióticos
- d) Por agentes externos, alteraciones y físicos

60. SEGÚN EL CÓDIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL, ¿EN QUÉ GRUPO DE ALIMENTOS SE INCLUYE EL TOMATE?

- a) Frutas carnosas
- b) Hortalizas
- c) Verduras
- d) Frutos oleaginosos

61. ¿QUÉ OPERACIONES SON BÁSICAS EN LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN GENERAL?

- a) El oreo y descamado
- b) La reducción del tamaño de las carnes y los pescados únicamente
- c) Exclusivamente la limpieza de aquellos alimentos que van a ser cocinados en crudo
- d) La limpieza y reducción del tamaño

62. ¿QUÉ ES UNA DIETA POBRE EN RESIDUOS?

- a) Una dieta rica en fibra
- b) Una dieta líquida
- c) Una dieta únicamente pobre en grasas
- d) Una dieta pobre en fibras y grasas

63. ¿EXISTE UNA DIETA ESPECÍFICA PARA DIABÉTICOS?

- a) Pueden comer de todo siempre que sea autorizado por el técnico de nutrición
- b) Sí, porque las exigencias de esta enfermedad lo requieren
- c) No se precisa una dieta específica para esta patología
- d) La dieta para diabéticos es equivalente a una dieta basal

64. ¿CÓMO DEBEN CONSERVARSE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS CONGELADOS?

- a) En las cámaras de refrigeración
- b) En la antecámara
- c) En las cámaras de congelación
- d) En el armario frigorífico

65. ¿QUÉ PROCESOS DE APLICACIÓN DE CALOR EVITAN LA CONTAMINACIÓN DE LA LECHE?

- a) La pasteurización
- b) El hervido en cazuelas
- c) La esterilización del envase
- d) Ninguna es correcta

### **PREGUNTAS DE RESERVA**

66. ¿QUÉ REQUISITOS **NO** SON NECESARIOS PARA LA CORRECTA IMPLANTACIÓN DEL PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC)?

- a) Un plan de formación de manipulador de alimentos
- b) Un manual de buenas prácticas de higiene en la manipulación
- c) Un programa de limpieza, desinsectación y desratización (I+DD)
- d) Una cocina que carezca de condiciones estructurales adecuadas y de un plan de mantenimiento

67. ¿EN QUÉ PRINCIPIOS SE BASARÁ EL EMPRESARIO A LA HORA DE APLICAR LAS MEDIDAS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES?

- a) Combatir los riesgos en su origen
- b) Controlar las partidas presupuestarias
- c) Evitar los riesgos
- d) Las respuestas A y C son correctas

68. ¿QUÉ ALIMENTOS NO PRECISAN LISTA DE INGREDIENTES EN SU ETIQUETADO?

- a) Las frutas, las hortalizas frescas y las patatas enteras
- b) Las bebidas con un grado alcohólico superior en volumen al 1,2%
- c) Los batidos de leche con frutas
- d) Las frutas, las hortalizas frescas y las patatas mondadas y cortadas

69. ¿QUÉ ALIMENTOS SE PUEDEN REFRIGERAR AUMENTANDO SU VIDA ÚTIL?

- a) Las carnes se podrán conservar refrigeradas durante 3 o 4 días
- b) Las aves se podrán conservar refrigeradas durante 4 o 5 días
- c) Las verduras y hortalizas se conservarán a temperaturas de 3°C o 4°C para evitar las quemaduras por frío y durarán así conservadas entre 5 y 7 días
- d) Todas las respuestas son correctas

70. ¿CUÁL DE ESTOS ALIMENTOS PUEDE CONSIDERARSE DE QUINTA GAMA?

- a) Alimentos totalmente preparados, cocinados, envasados al vacío y refrigerados
- b) Alimentos crudos y cortados
- c) Alimentos congelados y etiquetados
- d) Alimentos conservados por métodos tradicionales

71. ¿A QUÉ UNIDAD ADMINISTRATIVA COMPETE LA REALIZACIÓN DE ESTUDIOS SOBRE LOS DETERMINANTES DE LA SALUD EN EL ÁMBITO TERRITORIAL DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA?

- a) Al Servicio de Inspección y Control de Consumo
- b) Al Observatorio de Salud Pública
- c) A la Comisión de Cooperación de Consumo de Castilla y León
- d) Al Servicio de Educación para la Salud

72. ¿QUÉ MEDIDAS SE DEBEN TOMAR EN UNA COCINA PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA?

- a) Instalar los equipos de preparación a los lados para evacuar fácilmente los desperdicios
- b) Instalar los equipos de preparación en el centro para mayor comodidad
- c) Que la dirección de la corriente de aire vaya de una zona sucia a una zona limpia
- d) Juntar las zonas de emplatado y el fregado de la vajilla

## RESPUESTAS

1. a) El Decreto 80/2007, de 19 de julio
2. b) Porque se pueden transmitir gérmenes
3. b) Grandes salsas básicas
4. d) Entre -18°C y -25°C
5. b) Riesgo laboral
6. d) En una cámara frigorífica
7. b) El empresario, previo certificado del Instituto Nacional de la Seguridad Social o de la Mutua correspondiente
8. d) La melaza de remolacha
9. d) Todas son correctas
10. c) Aceites y grasas
11. c) Cuatro años, siempre que cuenten con la representación requerida
12. d) Todas son correctas
13. d) Las respuestas A y B son correctas
14. c) Un utensilio de cocina para asar y cocer pescados grandes y planos
15. d) Todas son correctas
16. a) El artículo 43
17. d) Las respuestas A y C son correctas
18. c) Proteínas
19. c) Jamón cocido, mayonesa y queso
20. c) Las respuestas A y B son correctas
21. a) -18°C
22. b) Fibra
23. d) Las respuestas A, B y C son correctas
24. d) Son correctas la B y la C
25. a) Leche Homogeneizada" es la sometida a un proceso de homogeneización que consiste en distribuir de forma uniforme las partículas de grasa, evitando su acumulación en la superficie
26. c) En la parte delantera de la pierna
27. d) Las respuestas A y B son correctas
28. a) El Consejero de Sanidad
29. d) Alimentos energéticos, alimentos plásticos o formadores y alimentos reguladores
30. b) Cloruro sódico
31. c) La Clínica Recoletas de Valladolid
32. b) No, un alimento congelado no significa que esté esterilizado
33. b) Igual o superior al 33%
34. b) El Jefe de División de Asistencia Sanitaria e Inspección
35. c) A la longitud y al peso por unidad
36. d) Las respuestas A y C son correctas
37. d) Es una dieta indicada para adultos sanos, pacientes ambulatorios o pacientes sin una patología concreta
38. d) Calentarla para su distribución
39. c) 16 capítulos
40. a) La cocina fría
41. c) A los pinches
42. d) Las respuestas A y B son correctas
43. b) Sobre estanterías y plataformas enrejadas
44. c) Ocho meses
45. b) En la eliminación de las aletas cortando desde atrás hacia delante
46. d) Son correctas las respuestas A y C
47. c) Al pinche encargado de la limpieza de cocina
48. a) La Agencia de Protección de la Salud y Seguridad Alimentaria
49. a) A los pinches
50. b) Calorías, proteínas, minerales y vitaminas
51. ANULADA

- 52. a) Freidoras discontinuas
- 53. b) Los alimentos de origen vegetal junto a lácteos y huevos
- 54. d) Todas son correctas
- 55. a) Técnico de formación profesional o título equivalente
- 56. c) El realizado en microondas
- 57. d) Todas las respuestas son correctas
- 58. b) Carnes, pescados y huevos
- 59. a) Físicos, químicos y biológicos
- 60. a) Frutas carnosas
- 61. d) La limpieza y reducción del tamaño
- 62. d) Una dieta pobre en fibras y grasas
- 63. b) Sí, porque las exigencias de esta enfermedad lo requieren
- 64. c) En las cámaras de congelación

#### PREGUNTAS DE RESERVA

- 65. a) La pasteurización
- 66. d) Una cocina que carezca de condiciones estructurales adecuadas y de un plan de mantenimiento
- 67. c) Evitar los riesgos
- 68. a) Las frutas, las hortalizas frescas y las patatas enteras
- 69. d) Todas las respuestas son correctas
- 70. a) Alimentos totalmente preparados, cocinados, envasados al vacío y refrigerados
- 71. b) Al Observatorio de Salud Pública
- 72. a) Instalar los equipos de preparación a los lados para evacuar fácilmente los desperdicios