



SERVICIO DE SALUD  
DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

# AYUDANTES DE SERVICIO

- 1) Que es un código de dietas:
- A) Es el manual básico de la nutrición de un hospital, para los profesionales clínicos y hosteleros
  - B) Es una norma basada en la nutrición para los pacientes ingresados
  - C) Es una relación de Dietas
  - D) Todas las respuestas son correctas
- 2) Según el artículo 43 de la Constitución española de 1978, quién fomentará la educación sanitaria:
- A) La familia
  - B) Los poderes públicos
  - C) Los colegios y universidades
  - D) Las leyes
- 3) Para la cocción del rodaballo y pescados planos se utiliza principalmente:
- A) Lubinera
  - B) Escarchadera
  - C) Parisienne
  - D) Turbotera
- 4) Como define "Trazabilidad" el Reglamento 178/2002 de Seguridad Alimentaria :
- A) la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo.
  - B) El proceso consistente en sopesar las alternativas, teniendo en cuenta la determinación del riesgo de los alimentos y otros factores.
  - C) El seguimiento de los alimentos en una cocina hospitalaria.
  - D) Todas las respuestas son correctas

- 5) El sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC):
- A) No requiere ningún procedimiento para su buen funcionamiento
  - B) Es el medio más eficaz para alcanzar y mantener un elevado nivel de seguridad alimentaria.
  - C) Es una forma de organización de la cocina hospitalaria
  - D) Ninguna de las respuestas es correcta
- 6) La conducta PAS, los pasos a seguir ante una situación de emergencia supone:
- A) Proteger, asistir y socorrer.
  - B) Prevenir, auxiliar y socorrer
  - C) Proteger, avisar y socorrer.
  - D) Prevenir, asistir y solucionar.
- 7) La Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad establece en su artículo 60 :
- A) Que el Gerente del Área de Salud será nombrado y cesado por la Dirección del Servicio de Salud de la Comunidad Autónoma, a propuesta del Consejo de Dirección del Área.
  - B) Que todos los ciudadanos tienen derecho a la Salud
  - C) Que el sistema nacional de salud extiende sus servicios a todos los ciudadanos
  - D) Que solo los españoles tenemos derechos y deberes.
- 8) El manipulador de alimentos ¿Cuándo debe lavarse las manos?
- A) Antes de comenzar el trabajo
  - B) Después de utilizar los servicios higiénicos.
  - C) Después de manipular alimentos crudos como carne, pollo, pescado, huevos.
  - D) Todas las respuestas son correctas.

- 9) La limpieza de los útiles de cocina y comedor; limpieza de los locales de cocina y anexos corresponde a:
- A) La lavandera
  - B) El Celador
  - C) El jefe de personal subalterno
  - D) El Pinche
- 10) Para qué sirve un termostato:
- A) Es un dispositivo que conecta o desconecta automáticamente según sea el caso, la fuente de calor o frío cuando detecta que la temperatura se aleja de la programada.
  - B) Es un dispositivo para medir el ph de los alimentos
  - C) En general, en los frigoríficos instalados en las cocinas hospitalarias no hay termostatos.
  - D) Ninguna respuesta es correcta
- 11) Cómo se almacenan los productos congelados y ultra congelados:
- A) No se almacenan
  - B) Se almacenan a temperaturas inferiores o iguales a  $-5^{\circ}\text{C}$
  - C) Se almacenan con el resto de los productos alimenticios
  - D) Se almacenan en cámaras a temperaturas inferiores o iguales a  $-18^{\circ}\text{C}$ , bien ordenados y en sus envases originales o debidamente identificados.
- 12) Los Delegados de Prevención son los representantes de los trabajadores con funciones específicas en materia de prevención de riesgos en el trabajo.
- A) No los delegados de prevención no tienen funciones en materia de prevención de riesgos
  - B) Sí, según la Ley 31/1995, de 8 de noviembre de Prevención de de Riesgos Laborales
  - C) Todas las respuestas son falsas
  - D) Les corresponde la vigilancia y control de la normativa sobre prevención de riesgos laborales.

13) Es un principio de la Acción Preventiva según la Ley 31/1995 de 8 de noviembre de Prevención de Riesgos Laborales :

- A) Evitar los riesgos
- B) Que le empresario cumpla con sus obligaciones en materia de salud
- C) No vigilar el desarrollo de la actividad laboral.
- D) No se recogen en la Ley principios de acción preventiva

14) Cuál de las siguientes opciones se corresponde con la categoría de tercera de vacuno:

- A) Morcillo, aleta, costillar y falda
- B) Morrillo, morcillo, pescuezo, falda
- C) Aguja, pez, pescuezo y pecho
- D) Pescuezo, falda, pecho y costillar

~~15)~~ Indique la respuesta correcta:

- A) El abatimiento de temperaturas es el aumento rápido de la temperatura de un alimento.
- B) El abatimiento se realiza sólo con materias primas.
- C) un alimento. El abatimiento de temperaturas es la disminución rápida de la temperatura de
- D) Los alimentos cocinados no pueden someterse abatimiento

16) Señale la respuesta correcta :

- A) La Ley 14/1986 de 25 de abril General de Sanidad establece que el personal podrá ser cambiado de puesto por necesidades imperativas de la organización sanitaria, con respeto de todas las condiciones laborales y económicas dentro del Área de Salud.
- B) El personal no podrá ser cambiado de puesto
- C) La Ley 14/1986 de 25 de abril general de sanidad establece que el personal podrá ser cambiado fuera del Área de Salud
- D) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta

- 17) En una cocina hospitalaria que significa el principio de la “marcha hacia adelante”, según la agencia española de seguridad alimentaria y nutrición.
- A) Es el orden de salida de los platos
  - B) Es un método de cocción
  - C) Significa que todo el personal debe trabajar en el mismo sentido, hacia adelante.
  - D) Secuencia lógica de trabajo por la que va pasando un alimento desde su etapa más contaminada hasta su consumo. Se procurará, mediante este principio, que un alimento nunca retroceda a una etapa anterior.
- 18) El tratamiento de los datos personales de un menor de edad únicamente podrá fundarse en su consentimiento cuando:
- A) Sea mayor de catorce años, con la excepción de los supuestos en que la ley exija la asistencia de los titulares de la patria potestad o tutela para la celebración del acto o negocio jurídico en cuyo contexto se recaba el consentimiento para el tratamiento.
  - B) Sea menor de 14 años y lo autoricen los titulares de la patria potestad.
  - C) Sea mayor de 14 años y discapacitado
  - D) El tratamiento de datos personales de los menores no está permitido por Ley
- 19)Cuál de las siguientes actuaciones contribuyen a mejorar la calidad percibida por el usuario en la hostelería hospitalaria:
- A) Mejora en la atención medica hospitalaria
  - B) Mejora en el confort de las condiciones hosteleras y de uso de que disfrutan los pacientes y ciudadanos en los centros sanitarios.
  - C) Mejora en la atención de enfermería
  - D) Ninguna de las respuestas es correcta.
- 20) Un punto de control crítico (PCC) es:
- A) Un punto, etapa o proceso, en el que puede aplicarse un control, que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.
  - B) La posibilidad de aparición de un peligro.
  - C) Ninguna respuesta es la correcta
  - D) Una etapa del manual de buenas prácticas higiénicas

- 21) El método de esterilización que permite calentar los productos de 90° a 100° durante media a una hora, en tres días consecutivos se denomina:
- A) Escabeche
  - B) Tindalización
  - C) Pasteurización
  - D) Deshidratación
- 22) El sistema de producción en línea fría:
- A) Consiste en elaborar la comida que se va a servir al momento
  - B) No existe este sistema de producción en la cocina hospitalaria
  - C) Consiste en producir y enfriar los alimentos rápidamente y mantenerlos a una temperatura máxima de 3 grados C y regenerarlos justo antes del servicio manteniendo todas sus propiedades organolépticas.
  - D) Todas las respuestas son correctas
- 23) Ley 31/1995 de 8 de noviembre de Prevención de Riesgos Laborales establece que el empresario adoptará las medidas necesarias con el fin de que:
- A) El trabajador garantice las medidas de seguridad.
  - B) No se puedan evitar los riesgos.
  - C) Los equipos de trabajo sean adecuados para el trabajo que deba realizarse y convenientemente adaptados a tal efecto, de forma que garanticen la seguridad y la salud de los trabajadores al utilizarlos.
  - D) Los equipos de trabajo que usen los trabajadores sean iguales para todos
- 24) El gluten es la proteína presente en:
- A) Trigo, Cebada y Centeno
  - B) Quínoa y maíz
  - C) Maíz, arroz y legumbres
  - D) Ninguna respuesta es correcta

25) La Ley 55/2003 de 16 de diciembre del Estatuto Marco tiene por objeto:

- A) Establecer las bases reguladoras del personal estatutario y laboral
- B) Establecer las bases reguladoras de la relación funcional del personal estatutario del Estado
- C) Establecer las bases reguladoras de la relación funcional especial del personal estatutario de los servicios de salud que conforman el Sistema Nacional de Salud, a través del estatuto Marco de dicho personal.
- D) Todas las respuestas son correctas

26) El personal manipulador de alimentos:

- A) Utilizara ropa de trabajo exclusiva y limpia
- B) Protegerá adecuadamente cortes o heridas.
- C) No comerá, fumará ni mascarará chicle durante el trabajo.
- D) Todas las respuestas son correctas

27) Que son alimentos perecederos:

- A) Son los que, por sus características, exigen condiciones especiales de conservación en sus periodos de almacenamiento y transporte.
- B) Son los que no requieren ninguna condición especial de conservación
- C) Son los alimentos elaborados según fórmulas autorizadas, adecuados a satisfacer necesidades nutritivas especiales.
- D) Todas las respuestas son correctas

28) A efectos del código alimentario español no se clasifica como derivado de los pescados :

- A) Semiconservas.
- B) Marisco
- C) Conservas.
- D) Platos cocinados

- 29) Cuáles son procedimientos de conservación de alimentos autorizados:
- A) Por el frío.
  - B) Por el calor
  - C) Por desecación, deshidratación y liofilización.
  - D) Todas las respuestas son correctas
- 30) Señale la secuencia correcta a emplear en la limpieza de una máquina picadora de carne:
- A) Desenchufar de la red eléctrica, desarmar, desbarasar, sumergir las piezas móviles en agua y frotar si es necesario, lavar el cuerpo de la máquina debajo del grifo con desinfectante, armar.
  - B) Desenchufar de la red eléctrica, desarmar, desbarasar, sumergir las piezas móviles en agua con detergente y frotar, frotar el cuerpo de la máquina con limpiador-desinfectante, armar.
  - C) Desenchufar de la red eléctrica, desarmar, desbarasar, sumergir las piezas móviles en agua caliente con detergente y frotar, aclarar, frotar el cuerpo de la máquina con limpiador-desinfectante, armar.
  - D) Desenchufar de la red eléctrica, desarmar, limpiar las piezas sueltas con bayeta húmeda, sumergir el cuerpo de la máquina en agua con desinfectante, armar.
- 31) Indique la respuesta correcta:
- A) El lavado de vegetales elimina en torno al 90 por ciento de los microorganismos, pero aporta humedad que favorece su crecimiento.
  - B) El lavado de vegetales no debe realizarse porque aporta excesiva humedad.
  - C) El lavado de vegetales se recomienda solo en las dietas basales
  - D) El lavado de vegetales no debe realizarse en ninguna caso.
- 32) Los responsables y encargados del tratamiento de datos, así como todas las personas que intervengan en cualquier fase de este estarán sujetas:
- A) No están sujetas a ningún deber
  - B) Al deber de confidencialidad al que se refiere el artículo 5.1.f) del Reglamento (UE) 2016/679
  - C) Al deber de confidencialidad sólo si se tratan datos de menores discapacitados
  - D) Al deber de confidencialidad que establece la Ley de Prevención de Riesgos laborales

- 33) Los aceites usados de las cocinas, tras su recogida por las empresas autorizadas, son destinados principalmente a:
- A) Aceites reciclados para uso industrial
  - B) Compuestos polares
  - C) Jabones y biocombustible
  - D) Cristales y espejos
- 34) Todo personal está obligado a cumplir en su actividad laboral las normas higiénico-sanitarias vigentes, prohibiéndosele en forma expresa:
- A) Fumar en los locales de elaboración, almacenamiento y distribución de alimentos.
  - B) Efectuar comidas en los puestos de trabajo.
  - C) Utilizar prendas de trabajo distintas de las reglamentadas.
  - D) Todas las respuestas son correctas
- 35) Carnes congeladas son:
- A) Las de procedencia nacional o extranjera que, además de las manipulaciones propias de las frescas, han sido sometidas a la acción del frío industrial hasta conseguir en el interior de la masa muscular una temperatura de  $-12$  a  $-18$  grados centígrados, según la especie y tiempo de conservación previsible. Estas carnes serán transportadas y conservadas hasta su venta al público a una temperatura no superior a  $-18$  grados centígrados en los establecimientos de venta.
  - B) Son las portadoras de gérmenes patógenos o de sus toxinas de parásitos y sus formas de desarrollo y las de degeneraciones neoplásicas, así como las putrefactas o mal conservadas, cuya ingestión pueda provocar trastornos al consumidor.
  - C) Son las de procedencia nacional o importadas que, además de las manipulaciones propias de las frescas, han sufrido la acción del frío industrial a temperatura y humedad adecuadas hasta alcanzar en el centro de la masa muscular profunda una temperatura ligeramente superior a la de congelación de los jugos tisulares
  - D) Todas las respuestas son correctas

- 36) Cuando los materiales de residuos son transformados en nuevos productos, materias o sustancias, tanto si es con la finalidad original, como con cualquier otra se denomina:
- A) Tratamiento
  - B) Reciclaje
  - C) Recogida
  - D) Eliminación
- 37) El calendario vacacional del personal estatutario de los Servicios de Salud:
- A) Está supeditado, en todo caso, a las necesidades del servicio.
  - B) Lo establecerá los sindicatos junto con los trabajadores
  - C) No puede ser modificado en ningún caso.
  - D) Quienes no hayan completado un año de servicios, no tendrán derecho a vacaciones.
- 38)Cuál de las siguientes afirmaciones es falsa:
- A) Todas las manipulaciones que se efectúen en las aves serán llevadas a cabo con la mayor higiene y destreza, sin que se alteren los caracteres organolépticos ni se produzcan contaminaciones bacterianas o de hongos, reduciendo al mínimo las pérdidas de su valor nutritivo.
  - B) Las aves sacrificadas, preparadas y declaradas aptas para el consumo, irán provistas de un marchamo o distintivo sanitario con el número correspondiente al del registro del matadero de procedencia.
  - C) El lavado del ave entera se realizará con agua potable para eliminación de los residuos, sustancias extrañas y posibles manchas de sangre.
  - D) Se permite el cocinado de la carne de ave en el mismo local donde hayan sido sacrificadas.
- 39) No es una situación del personal estatutario fijo, según el Estatuto Marco del personal estatutario de los servicios de salud.
- A) Servicio activo
  - B) La carrera profesional.
  - C) Excedencia voluntaria
  - D) Suspensión de funciones

40) Que es Adobar:

- A) Introducir un género crudo en un preparado denominado adobo (principalmente mezcla de aceite, vino y especias diversas) con objeto de conservarlo, ablandarlo o darle un sabor o aroma especial
- B) Volver más fluida una composición
- C) Cocinar al horno o a la parrilla un género.
- D) Todas las respuestas son correctas

41) Según el Código Alimentario Español es una clase de aceite de semillas:

- A) El aceite de soja
- B) Aceite de girasol
- C) Aceite de algodón
- D) Todas las respuestas son correctas

42) El clostridium perfringens.

- A) Es un bacilo que se encuentra en la tierra, de forma que el contacto con el aire lo destruye
- B) Es un bacilo con esporas muy resistentes a la alta temperatura
- C) Es una bacteria anaeróbica, gram-positiva con esporas muy termorresistentes.
- D) Es un virus muy parecido a la gripe asiática.

43)Cuál es la definición de ISO 22000:2018.

- A) Es un sistema para no gestionar la calidad
- B) Es una guía de buenas prácticas
- C) Es una Norma de sistemas de gestión de seguridad alimentaria
- D) Es un sistema APPCC.

44) El calabacín, dentro de la clasificación de las hortalizas pertenece al grupo de:

- A) Flores
- B) Frutos
- C) Bulbos
- D) Vainas

- 45) Según el código alimentario español qué son los derivados de la leche:
- A) Son distintos productos obtenidos a partir de la leche mediante tratamientos tecnológicos adecuados
  - B) Son Productos compuestos, son los obtenidos a partir de un derivado primario o seco, mezclados con otras sustancias nutritivas, para obtener un producto final cuyo contenido mínimo de huevo sea del 50 por 100
  - C) Es la leche natural sometida a un proceso tecnológico autorizado que asegure la total destrucción de los gérmenes patógenos y la casi totalidad de la flora banal, sin modificación sensible de su naturaleza físico-química, características biológicas y cualidades nutritivas
  - D) Son productos compuestos con modificación sensible de su naturaleza físico-químicas
- 46) Es un derecho Individual del personal estatutario de los servicios de salud:
- A) A recibir asistencia y protección de las Administraciones públicas y servicios de salud en el ejercicio de su profesión o en el desempeño de sus funciones.
  - B) A la libre sindicación
  - C) A la Huelga
  - D) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta
- 47) Las natas destinadas a consumo directo deberán reunir los requisitos siguientes :
- A) Acidez, expresada en ácido láctico, como máximo, 0,65 gramos por 100 mililitros.
  - B) Prueba de la fosfatasa negativa.
  - C) Prueba de la reductasa microbiana con azul de metileno, más de dos horas.
  - D) Todas las respuestas son correctas
- 48) Dentro de los utensilios de cocina qué es un vaciador de bola:
- A) Utensilio de hoja curva terminada en cilindro
  - B) Utensilio provisto de un mango que termina en una semiesfera hueca de acero inoxidable de varios tamaños
  - C) Utensilio provisto de mando que termina en una semiesfera de acero inoxidable en forma oval.
  - D) Todas son incorrectas

- 49) En la preparación de los víveres para su condimentación, el pinche de cocina, estará bajo las órdenes de:
- A) Dietista
  - B) Cocinero
  - C) Jefe de personal subalterno
  - D) Gobernanta
- 50) Una dieta equilibrada debe tener una distribución aproximada de:
- A) 20% hidratos de carbono, 60% grasa y 20% proteína
  - B) 55% hidratos de carbono, 30% grasa y 15% proteína
  - C) 10% hidratos de carbono, 5% grasa y 85% proteína
  - D) 10% hidratos de carbono, 40% grasa y 50% proteína
- 51) Qué entendemos por riesgo en el sistema de APPC:
- A) Probabilidad de aparición de un peligro
  - B) Etapa o proceso en el cual se puede realizar un control
  - C) Situación que se da cuando un límite crítico es incumplido
  - D) Criterio que separa lo aceptable de lo inaceptable
- 52) Requisitos de los manipuladores de alimentos: Señala la respuesta incorrecta:
- A) Recibir información
  - B) Cumplir las normas de higiene en cuanto actitudes, hábitos y comportamientos adecuados
  - C) Cubrirse lo cortes y heridas con vendajes permeables apropiados
  - D) Conocer y cumplir las instrucciones de trabajo establecidas por la empresa, para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos.

53) Cuándo existe Seguridad Alimentaria, según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la alimentación:

- A) Cuando las operaciones y los procesos que afectan a los alimentos van desde el campo hasta la mesa
- B) Cuando no se establecen códigos de prácticas correctas
- C) Cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimentarias y sus preferencias en cuanto a los alimentos, a fin de llevar una vida activa y sana
- D) Ninguna respuesta es correcta

54)Cuál es la temperatura correcta de cocinado en el interior del producto.

- A) Entre 30°C y 40°C
- B) Entre 65°C y 70°C
- C) Entre 55°C y 60°C
- D) Entre 50°C y 60°C

55) En la cocina hospitalaria, para que es necesario el plato testigo:

- A) Para comer el personal
- B) Para indicar la cantidad de alimento que se tiene que servir al paciente
- C) Para identificar el origen de una posible intoxicación alimentaria, en el caso de que la hubiera.
- D) Ninguna respuesta es correcta

56) Los congelados son productos de:

- A) Tercera generación
- B) Primera generación
- C) Segunda generación
- D) Cuarta generación

- 57) Además de una humedad, máximo 69 por 100 en peso, la composición del requesón es:
- A) Materia grasa, máximo 5,25 por 100 en peso, sobre extracto seco
  - B) Proteínas, mínimo 19 por 100 en peso
  - C) Lactosa, 10 por 100 en peso como mínimo
  - D) Todas las respuestas son correctas
- 58) En las dietas sin gluten, cual de lo siguientes alimentos están contraindicados:
- A) Las legumbres
  - B) Patatas
  - C) Maíz
  - D) Todas las respuestas son falsas
- 59)Cuál es un riesgo asociado a los equipos de trabajo en el personal de hostelería:
- A) Cortes por cuchillos
  - B) Contactos térmicos
  - C) Todas las respuestas son correctas
  - D) Riesgos asociados al uso de maquinas cortadoras, picadoras
- 60) Cual es una medida de actuación ante un incendio en la cocina:
- A) Como norma general, si advierte un incendio no debe intentar apagarlo solo, salvo que sea un conato y este seguro que no le ofrece ningún tipo de riesgo para su persona.
  - B) Debe correr gritando hacia la salida más cercana
  - C) Echará agua sobre lo incendiado para apagarlo
  - D) Todas las respuestas son incorrectas.
- 61) El contenedor verde se destina al reciclado de.
- A) Bombillas y cerámicas de cristal
  - B) Papel y cartón
  - C) Botellas y frascos de vidrio
  - D) Cristales y espejos

- 62) La Administración del Principado de Asturias podrá, según el artículo 18 del Reglamento de jornada, horario, vacaciones y permisos:
- A) Organizar dentro de la jornada de trabajo, cursos de actualización y perfeccionamiento profesional, cuya asistencia será obligatoria, si la Consejería u organismo de adscripción lo considera conveniente.
  - B) Organizar talleres de trabajo obligatorios en todo caso.
  - C) Organizar fuera de la jornada de trabajo, cursos de actualización y perfeccionamiento profesional, cuya asistencia será obligatoria para el personal en situación de incapacidad temporal.
  - D) Todas las respuestas son incorrectas.
- 63) Conforme al Decreto 167/2015 por el que se establece la estructura orgánica básica de los órganos de dirección y gestión del Servicio de Salud de Principado de Asturias, El servicio de Atención al Ciudadano desarrollará las siguientes funciones:
- A) Seguimiento y ejecución del Presupuesto anual
  - B) Admisión y gestión de la documentación clínica
  - C) Organización del personal de enfermería del Área sanitaria
  - D) Gestión y control de la jornada anual y de las actividades de formación
- 64) En relación a su estado físico, la clasificación de los residuos puede ser:
- A) Municipales e industriales
  - B) Inertes, no especiales y especiales
  - C) Sólidos, líquidos y gaseosos
  - D) Residuos industriales
- 65) El vibrio parahemolíticus es:
- A) Es un bacilo gam-negativo capaz de desarrollarse en el agua del mar
  - B) Es un bacilo que se sigue multiplicando una vez muerto el huésped
  - C) Es un bacilo gam-positivo, esporulado, aerobio o anaerobio facultativo.
  - D) la respuesta A y B son correctas

- 66) Qué significa el término “duxelles”
- A) Picadillo de uno o varios géneros (carne o pescado) que se utiliza para rellenar
  - B) Aparejo compuesto por un picadillo de chalota y setas rehogadas en mantequilla
  - C) Jugo de tomate concentrado
  - D) Introducir aire a un preparado, batiéndolo con unas varillas
- 67) De acuerdo con el art. 17 de la ley 22/2011 de 28 de julio de residuos y suelos contaminados el productor u otro poseedor inicial de residuos, para asegurar el tratamiento adecuado de sus residuos estará obligado a:
- A) Realizar el tratamiento de los residuos por si mismo
  - B) Encargar el tratamiento de sus residuos a un negociante, entidad o empresa, todos ellos registrados conforme a lo establecido en esta Ley.
  - C) Entregar los residuos a una entidad pública o privada de recogida de residuos, incluidas las entidades de económica social, para su tratamiento.
  - D) Todas las respuestas son correctas
- 68) Cuando la utilización de un equipo de trabajo pueda presentar un riesgo específico para la seguridad y la salud de los trabajadores, el empresario adoptará las medidas necesarias con el fin de que:
- A) No se de cumplimiento al deber de protección establecido en la Ley de prevención de riesgos laborales.
  - B) Garantice su estado de salud.
  - C) La utilización del equipo de trabajo quede reservada a los encargados de dicha utilización.
  - D) No adoptará ninguna medida.
- 69) Formarán parte de las Comisiones Permanente de Dirección según el Decreto 167/2015 de 6 de septiembre, por el que se establece la estructura orgánica básica de los órganos de Dirección y Gestión del SESPA:
- A) Los Jefes de Servicio de las Direcciones de Área
  - B) Los titulares de la Gerencia de Área y de las Direcciones así como, en su caso, el titular de la Dirección del Hospital
  - C) El Gerente del SESPA
  - D) Todas las respuestas son correctas

- 70) La Cartera común de servicios del Sistema Nacional de Salud se actualizará:
- A) Mediante orden de la persona titular del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, previo acuerdo del Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud.
  - B) La Cartera común de servicios del Sistema Nacional de Salud no se actualizara
  - C) Mediante orden del Director Gerente del SESPA
  - D) Todas las respuestas son falsas.
- 71) El contenedor amarillo se destina al reciclado de:
- A) Toda clase de plásticos, textiles y aluminios
  - B) Papel y cartón
  - C) Envases ligeros de plástico y aluminio
  - D) Perchas y pinzas de plástico
- 72) En las zonas de preparación de alimentos el alumbrado no deberá ser menor :
- A) 20 lux
  - B) 540 lux
  - C) 420 lux
  - D) 300 lux
- 73) En qué consiste el término culinario “Risolar”:
- A) Dorar un género a fuego vivo, con grasa que resultará completamente cocinado
  - B) Napar una pieza de carne, pescado, con una salsa que al enfriarse permanece sobre el género.
  - C) Es lo mismo que saltar
  - D) Adicionar gelatina a un preparado líquido para, al enfriarse, tome cuerpo y brillo.
- 74) La cocina 45:
- A) Utiliza platos de cualquier generación para realizar una oferta más variada.
  - B) En esta cocina sólo se utilizan platos de tercera generación.
  - C) Es una cocina en la que sólo se utilizan productos de cuarta y quinta generación.
  - D) Requiere mucho espacio, amplias zonas para conservación y regeneración.

75) La Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad establece en su artículo 60 :

- A) Que el Gerente del Área de Salud será nombrado y cesado por la Dirección del Servicio de Salud de la Comunidad Autónoma, a propuesta del Consejo de Dirección del Área.
- B) Que todos los ciudadanos tienen derecho a la Salud
- C) Que el sistema nacional de salud extiende sus servicios a todos los ciudadanos
- D) Que solo los españoles tenemos derechos y deberes.

76) El micetismo es una intoxicación producida por el consumo de:

- A) De miel
- B) De marisco
- C) De setas
- D) Ninguna es correcta

77) Los derechos y deberes fundamentales de los asturianos son, según el art. 9.1 del Estatuto de Autonomía para Asturias :

- A) Los establecidos en el estatuto de autonomía y las leyes del principado de Asturias
- B) Los establecidos en la Constitución Española de 1978
- C) Son Los establecidos por Ley organica
- D) Los aprobados por las Cortes Generales

78)Cuál de las siguientes afirmaciones es correcta:

- A) La contaminación cruzada es un proceso por el cual un agente (biológico, químico, físico) es vehiculado a un alimento a través de manipuladores, otros alimentos, útiles, o superficies empleadas en su manipulación
- B) La contaminación cruzada es una secuencia detallada de las diferentes operaciones existentes en el proceso de elaboración de las comidas.
- C) No existe la contaminación cruzada
- D) Todas las respuestas anteriores son ciertas

79) Que es la zona de preparación climatizada denominada "cuarto frio":

- A) Es un congelador
- B) Es el lugar climatizado mediante refrigeración destinado a preparar alimentos que precisan almacenarse o mantenerse a temperaturas frigoríficas.
- C) Es una zona para la preparación de las merienda
- D) Todas las respuestas son correctas

**PROCEDIMIENTO SELECTIVO PARA EL ACCESO A PLAZAS DE PERSONAL ESTATUTARIO DE LA CATEGORIA DE AYUDANTES DE SERVICIOS (PINCHE) DEL SERVICIO DE SALUD DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS (Convocatoria 11/12/2018 BOPA 17/12/2018)**

**PLANTILLA DEFINITIVA RESPUESTAS EJERCICIO (01/12/2019)**

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

**RESPUESTAS RESERVA**

65.	Anulada	69.	B	73.	A	77.	B
66.	B	70.	A	74.	C	78.	A
67.	Anulada	71.	C	75.	Anulada	79.	B
68.	C	72.	Anulada	76.	C		

Revisadas las alegaciones presentadas por los opositores, el Tribunal Calificador acuerda anular las siguientes preguntas:

- Se anula la pregunta nº 1 y se sustituye por la nº 66.
- Se anula la pregunta nº 15 y se sustituye por la nº 65 (anulación ya publicada en la plantilla provisional).
- Se anula la pregunta nº 51 y se sustituye por la nº 71.

- Se anula la pregunta nº 52 y se sustituye por la nº 73.
- Se anula la pregunta nº 53 y se sustituye por la nº 74.
- Se anula la pregunta nº 65 y se sustituye por la nº 76.
- Se anula la pregunta nº 67.
- Se anula la pregunta nº 72.
- Se anula la pregunta nº 75.

De conformidad con lo establecido en la base 8.1 de la Convocatoria, la PRESENTE PLANTILLA TIENE CARÁCTER DEFINITIVO.

Oviedo, 29 de junio de 2020

EL SECRETARIO DEL TRIBUNAL

Fernando Cárcaba Estébanez

