



Categoría **PINCHE**

20 de noviembre 2021

Procesos selectivos convocados mediante Resoluciones de 26/05/2020 (D.O.C.M. nº 109, de 03 de junio) de la Dirección General de Recursos Humanos del Servicio de Salud de Castilla-La Mancha (Sescam).

INSTRUCCIONES:

- 1. No abra este cuestionario hasta que se le indique.**
- 2. Utilice bolígrafo negro o azul. Antes de comenzar, lea detenidamente las instrucciones que figuran al dorso de la "Hoja de Examen".**
- 3. Este cuestionario consta de 100 preguntas y 5 de reserva. Si observa alguna anomalía en la impresión del cuestionario solicite su sustitución.**
- 4. Compruebe siempre que el número de respuesta que señale en la "Hoja de Examen" es el que corresponde con el número de pregunta del cuestionario.**
- 5. Todas las preguntas de este cuestionario tienen el mismo valor y una sola respuesta correcta.**
- 6. Las respuestas deberán ser marcadas en la "Hoja de Examen" teniendo en cuenta estas instrucciones y las contenidas en la propia "Hoja de Examen".**
- 7. El tiempo de realización de este ejercicio es de 120 minutos. Para aquellas personas con discapacidad que hayan solicitado adaptación, la duración concreta se ha establecido según el tipo de discapacidad y de acuerdo con la normativa vigente.**
- 8. Este cuestionario puede utilizarse en su totalidad como borrador, pudiendo llevarse el mismo una vez finalizada la prueba.**
- 9. No está permitido el uso de calculadora, libros, documentación, teléfono móvil, relojes inteligentes o cualquier otro dispositivo electrónico.**
- 10. No olvide firmar la "Hoja de Examen" en el lugar reservado al efecto.**

1. **La Constitución española reconoce y garantiza el derecho a la Autonomía de las nacionalidades y regiones que la integran y:**
 - a) La igualdad entre todas ellas.
 - b) La pluralidad entre todas ellas.
 - c) La solidaridad entre todas ellas.
 - d) El equilibrio entre todas ellas.

2. **Según la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, el principio de igualdad de trato y oportunidades entre mujeres y hombres informará, la actuación de todos los Poderes Públicos con carácter:**
 - a) Transversal
 - b) General
 - c) Sesgado
 - d) Subsidiario

3. **Según la Ley 12/2010 Igualdad de Mujeres y Hombres CLM Se entenderá por participación equilibrada la presencia de mujeres y hombres de forma que, en el conjunto a que se refiera, las personas de cada sexo no superen:**
 - a) El 40%.
 - b) El 50%.
 - c) El 60%.
 - d) El 70%.

4. **Según la Constitución Española, la soberanía nacional reside en:**
 - a) Las Cortes Generales
 - b) La Nación
 - c) El pueblo español
 - d) El Congreso

5. **¿En qué parte de la Constitución española están regulados los Derechos y Deberes Fundamentales?**
 - a) En el Preámbulo.
 - b) En el Título I.
 - c) En el Título Preliminar.
 - d) En la Exposición de Motivos.

6. **Según el Estatuto de Autonomía de Castilla-La Mancha, son órganos de la Junta:**
 - a) Las Cortes de Castilla-La Mancha, el Presidente de la Junta, el Consejo de Gobierno y el Tribunal Superior de Justicia de Castilla-La Mancha.
 - b) Las Cortes de Castilla-La Mancha, el Consejo de Gobierno y el Tribunal de Cuentas.
 - c) Las Cortes de Castilla-La Mancha, el Consejo Consultivo y los Consejeros.
 - d) Las Cortes de Castilla-La Mancha, el Presidente de la Junta y el Consejo de Gobierno

7. **El Estatuto de Autonomía dispone que las leyes regionales**
 - a) Serán publicadas en el «Diario Oficial» de la región y en el «Boletín Oficial del Estado
 - b) Serán publicadas únicamente en el «Diario Oficial» de la región
 - c) Serán publicadas únicamente en el «Boletín Oficial del Estado
 - d) Serán publicadas en el «Diario Oficial» de la región y en dos de los diarios regionales de mayor difusión

8. **El vigente Estatuto de Autonomía de Castilla-La Mancha establece que el desarrollo legislativo y la ejecución de la sanidad e higiene, promoción, prevención y restauración de la salud, son:**
 - a) Competencias exclusivas e irrenunciables del Consejo de Gobierno.
 - b) Competencias exclusivas e irrenunciables del Congreso y del Senado.
 - c) Servicios públicos a prestar, preferentemente, por el sector privado.
 - d) Competencias de la Junta de Comunidades, en el marco de la legislación básica del Estado.

9. **¿Qué tipo de norma es el Estatuto de Autonomía de Castilla-La Mancha?**
 - a) Un Decreto Legislativo.
 - b) Una Orden Ministerial.
 - c) Una Ley Orgánica.
 - d) Reglamento General.

10. Según el artículo 55 de la ley 14/1986, de 25 de abril, ¿a quién corresponde regular la organización, funciones y asignación de medios materiales y personales de cada uno de los servicios de salud?
- A las Diputaciones Provinciales
 - A los Ayuntamientos
 - Al Estado a través del Ministerio de Sanidad
 - A las Comunidades Autónomas
11. Los servicios sanitarios, según la ley 14/1986, de 25 de abril, general de sanidad, adecuarán su organización y funcionamiento a los principios de:
- Eficiencia, economía y flexibilidad
 - Eficacia, eficiencia, efectividad y flexibilidad
 - C. Eficacia, celeridad, economía y transparencia
 - D. Eficacia, celeridad, economía y flexibilidad
12. ¿Cuál es el marco territorial de la atención primaria de salud?:
- El Área de Salud
 - El consultorio médico
 - La Gerencia de Atención Primaria
 - La zona básica de salud
13. La Ley General de Sanidad establece:
- Que en cada Comunidad Autónoma se constituirá un Servicio de Salud.
 - Que no todas las Comunidades Autónomas tienen derecho a tener un Servicio de Salud.
 - Que los Servicios de Salud de las Comunidades Autónomas tienen derecho a tener entre 15 y 20 hospitales.
 - Que solo las Comunidades Autónomas más grandes pueden tener un Servicio de Salud.
14. Atendiendo a la organización y estructura del Sescam, ¿cuál de los siguientes es un órgano central? Señale la respuesta correcta.
- La Dirección-Gerencia.
 - Las gerencias de atención integrada.
 - Las gerencias de atención primaria
 - Las gerencias de ámbito regional.
15. Según la Ley de ordenación sanitaria de castilla la-mancha, la presidencia del consejo de administración del Sescam, la ejerce:
- El Director Gerente del Servicio de Salud
 - El Consejero competente en materia de Sanidad
 - El Secretario General del SESCAM
 - El Director General de Atención Sanitaria del SESCAM
16. Según la Ley 5/2010, de 24 de junio sobre derechos y deberes en materia de salud de Castilla-La Mancha, el titular del derecho a la información asistencial es:
- El paciente.
 - El facultativo responsable del proceso clínico.
 - El gerente o máximo responsable del centro sanitario o institución.
 - Jefe del Servicio de Admisión y Documentación Clínica.
17. El conjunto de documentos que contienen los datos, valoraciones e informaciones de cualquier índole sobre la situación y la evolución clínica de un paciente a lo largo de sus procesos asistenciales, se denomina:
- Conjunto mínimo básico de datos.
 - Historia clínica.
 - Expediente asistencial.
 - Informe de trazabilidad asistencial.

- 18. El Estatuto Marco del personal estatutario de los servicios de salud es aplicable:**
- Exclusivamente al personal sanitario funcionario y al personal sanitario laboral que preste servicios en los Centros del Sistema Nacional de Salud
 - Al personal estatutario que desempeña su función en los Centros e Instituciones Sanitarias de los Servicios de Salud de las Comunidades Autónomas
 - Al personal estatutario que desempeña su función en los Centros e Instituciones Sanitarias de los Servicios Sanitaria de la Administración General del Estado
 - Al personal estatutario que desempeña su función en los Centros e Instituciones Sanitarias de los Servicios de Salud de las Comunidades Autónomas o en los Centros y Servicios Sanitarios de la Administración General del Estado
- 19. Según el art. 21 del estatuto marco, cuál de los siguientes NO es un motivo para perder la condición de personal estatutario:**
- La renuncia
 - La liberación sindical
 - La jubilación
 - La sanción disciplinaria firme de separación del servicio
- 20. El personal estatutario fijo podrá acceder mediante promoción interna a nombramiento correspondiente a otra categoría:**
- En cualquier Servicio de Salud del Sistema Nacional
 - Dentro de su Área de Salud
 - Dentro de su Gerencia
 - Dentro de su Servicio de Salud
- 21. Las retribuciones básicas del personal estatutario del Sescam son:**
- El sueldo, los trienios y las pagas extraordinarias
 - El sueldo, las pagas extraordinarias y el complemento específico
 - El sueldo, las pagas extraordinarias y el complemento de carrera
 - El sueldo, los trienios y el complemento de destino
- 22. Según la Ley 55/2003 del Estatuto Marco, la movilidad voluntaria, la promoción interna y el desarrollo profesional, son:**
- Derechos colectivos.
 - Situaciones administrativas.
 - Deberes de carácter administrativo.
 - Derechos individuales.
- 23. Según el artículo 53 del estatuto marco del personal estatutario de los servicios de salud, la duración del período de vacaciones retribuidas es:**
- 22 días naturales
 - No inferior a quince días o al tiempo que proporcionalmente corresponda en función del tiempo de servicios
 - No inferior a 30 días naturales, o al tiempo que proporcionalmente corresponda en función del tiempo de servicios
 - 24 días naturales
- 24. Según el estatuto marco del personal estatutario el incumplimiento de la obligación de atender los servicios esenciales establecidos en caso de huelga, se considera falta:**
- Grave
 - Muy grave
 - Leve
 - Grave o muy grave
- 25. Según la ley 55/2003, del 16 de diciembre, del estatuto marco del personal estatutario, el tiempo de trabajo correspondiente a la jornada ordinaria no excederá de:**
- 15 horas ininterrumpidas
 - 8 horas ininterrumpidas
 - 12 horas ininterrumpidas
 - 7 horas y media ininterrumpidas

- 26. Según Estatuto marco del personal estatutario, para obtener el pase a la situación de excedencia por interés particular será preciso:**
- a) Haber prestado servicios efectivos en cualquiera de las Administraciones públicas durante los tres años inmediatamente anteriores.
 - b) Haber prestado servicios efectivos en cualquiera de las Administraciones públicas durante los cinco años inmediatamente anteriores.
 - c) Haber prestado servicios efectivos en cualquier Servicio de Salud durante los tres años inmediatamente anteriores.
 - d) Haber prestado servicios efectivos en cualquier Servicio de Salud durante cinco años.
- 27. Según la definición dada por la Ley 55/2003, del Estatuto Marco, ¿qué se considera tiempo de descanso?**
- a) El descanso durante los fines de semana y festivos.
 - b) Todo período de tiempo que no sea tiempo de trabajo.
 - c) Todo el periodo de tiempo que comprende las vacaciones y días de libre disposición.
 - d) La pausa durante la jornada laboral de veinte minutos para desayunar y descansar.
- 28. Según el Real Decreto 521/1987 de 15 de abril, por el que se aprueba el Reglamento sobre estructura, organización y funcionamiento de los Hospitales, los responsables de las unidades asistenciales con rango inferior al de jefe de Servicio, tendrán la denominación de:**
- a) Jefes de Unidad
 - b) Jefes de Sección
 - c) Supervisor de Unidad
 - d) Supervisor de Sección
- 29. Según el Reglamento sobre estructura organización y funcionamiento de los hospitales se denomina “servicio de referencia ” a**
- a) Los servicios jerarquizados de Especialidades que por sus características deban prestar asistencia sanitaria a más de un Área de Salud
 - b) Los servicios jerarquizados de Especialidades que por sus características deban prestar asistencia sanitaria a más de una provincia
 - c) Los servicios jerarquizados de Especialidades que por sus características deban prestar asistencia sanitaria a más de una Zona Básica de Salud
 - d) Los servicios jerarquizados de Especialidades que por sus características deban prestar asistencia sanitaria a más de una Comunidad Autónoma
- 30. El sistema sanitario de Castilla-La Mancha queda configurado territorialmente por las demarcaciones geográficas denominadas:**
- a) Áreas de Salud
 - b) Centros de Salud
 - c) Centros de Salud y Consultorios médicos
 - d) Centros de Especialidades, Centros de Salud y Consultorios médicos
- 31. Es obligación de los trabajadores en materia de prevención de riesgos:**
- a) Usar adecuadamente, de acuerdo con su naturaleza y los riesgos previsibles, las máquinas, aparatos y herramientas.
 - b) Utilizar correctamente los medios y equipos de protección facilitados por el empresario.
 - c) Contribuir al cumplimiento de las obligaciones establecidas por la autoridad competente.
 - d) Todas las respuestas anteriores son correctas.
- 32. El Plan General de Prevención de Riesgos se revisará, con carácter general:**
- a) Cada año o cuando las circunstancias lo requieran.
 - b) Cada dos años o cuando las circunstancias lo requieran.
 - c) Cada tres años o cuando las circunstancias lo requieran.
 - d) Cada cuatro años o cuando las circunstancias lo requieran.

33. En referencia al procedimiento de actuación en caso de conflicto entre trabajadores contenido en el Plan Perseo, ¿de cuándo será la duración de la primera fase, cómo máximo?
- 5 días.
 - 10 días.
 - 15 días.
 - 20 días.
34. Los representantes de los trabajadores con competencia en materia de prevención de riesgos laborales son:
- Los miembros de la Junta de personal, Junta Facultativo y Junta de Enfermería.
 - Los técnicos de prevención de riesgos laborales.
 - El Servicio de Medicina Preventiva.
 - Los delegados de prevención.
35. ¿Quién debe garantizar a los trabajadores la vigilancia periódica de su estado de salud en función de los riesgos inherentes al trabajo?:
- La inspección de trabajo.
 - El propio trabajador.
 - El empresario.
 - Las secciones sindicales.
36. Entre los principios de la acción preventiva recogidos por el artículo 15 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, no figura:
- Evitar los riesgos.
 - Evaluar los riesgos que se puedan evitar.
 - Tener en cuenta la evolución de la técnica.
 - Dar las debidas instrucciones a los trabajadores.
37. ¿Cuál de los siguientes departamentos forma parte de la Comisión gestora de Seguridad del SESCAM?:
- Sociedades científicas.
 - Atención sanitaria.
 - Inspección médica.
 - Colegios profesionales.
38. En caso de evacuación por incendio se recomienda:
- Bajar por el ascensor, nunca por las escaleras.
 - Salir corriendo.
 - Dejar el puesto de trabajo en las mejores condiciones de seguridad (instalaciones de gases cerradas, máquinas desconectadas, llaves de paso cerradas).
 - Abrir bien las ventanas para que entre el aire.
39. ¿Cuál es la normativa actual que recoge el reglamento técnico-sanitario de comedores colectivos y establece las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas?
- Real decreto 2817/1983 del 13 de octubre.
 - Real decreto 3484/2000 del 29 de diciembre.
 - Real decreto 202/2000 del 11 de febrero.
 - Real decreto 109/2010 del 5 de febrero.
40. ¿Qué término se aplica a un conjunto de consumidores con unas características similares que demandan un servicio de comidas preparadas tales como escuelas, empresas, hospitales, residencias y medios de transporte?:
- Comunidad.
 - Colectividad.
 - Sociedad de consumo.
 - Agrupación social.

41. Conforme al Decreto 22/2006, de 7 de marzo de 2006, sobre establecimientos de comidas preparadas, de Castilla La Mancha, los productos sometidos a tratamiento térmico que se vayan a reservar a exponer en frío, deberán enfriarse hasta:
- Menos de 4 °C en un tiempo máximo de 4 horas tras el final del tratamiento.
 - Menos de 4 °C en un tiempo máximo de 8 horas tras el final del tratamiento térmico.
 - Menos de 8 °C en un tiempo máximo de 4 horas tras el final del tratamiento térmico.
 - Menos de 8 °C en un tiempo máximo de 8 horas tras el final del tratamiento térmico.
42. La distribución de los elementos luminosos, es muy importante, sobre todo en las áreas de preparación y elaboración de alimentos para los que se calcula:
- Un máximo de 400 lux.
 - Un mínimo de 400 lux.
 - Un máximo de 200 lux.
 - Un mínimo de 200 lux.
43. Cuando el avance es siempre en el mismo sentido, de forma tal que la entrada de la materia prima y la salida de los alimentos elaborados están dispuestas en lugares opuestos, se dice que la distribución de la cocina centralizada es:
- Cíclica.
 - Lineal.
 - En L.
 - En U.
44. ¿A qué temperatura se almacenarán los productos secos y conservas?:
- Entre 8 °C y 15 °C.
 - Entre 18 °C y 25 °C.
 - Entre 0 °C y 10 °C.
 - Entre 15 °C y 18 °C.
45. ¿Cuál no es una zona de trabajo en la cocina?:
- Zona de recepción de materia prima.
 - Zona de preparación.
 - Zona de supervisión.
 - Zona de residuos.
46. ¿Cómo se denomina a la muestra representativa de las diferentes comidas preparadas servidas a los consumidores diariamente y que posibilita la realización de los estudios epidemiológicos que, en su caso, sean necesarios?:
- Plato de riesgo.
 - Comidas testigo.
 - Plato muestra.
 - Dieta.
47. ¿Quiénes darán órdenes directas a los pinches de cocina para efectuar, entre otras funciones, la preparación de los víveres para su condimento?
- Jefe de servicio de hostelería.
 - Gobernanta.
 - Cocinero/a.
 - Jefe del personal subalterno.
48. ¿Qué grupos de trabajo existirán en la cocina hospitalaria?
- Los de cocina y planta.
 - Los de recepción, urgencias y planta.
 - Los de recepción y urgencias.
 - Los de consultas externas y cocina.

49. **¿Quiénes indicarán a los pinches correturnos los puestos que deben ocupar ante situaciones de librajes, fiestas, etc de los pinches titulares?**
- El jefe de cocina.
 - La gobernanta.
 - El jefe de pinches.
 - Ninguno de los anteriores es correcto.
50. **¿A qué se denomina el conjunto de conocimientos teóricos y prácticos, así como las habilidades y destrezas relacionadas directamente con la ocupación?**
- Competencias básicas.
 - Competencias específicas.
 - Perfil profesional.
 - Actividades generales de la profesión.
51. **¿Con qué supervisión técnica a nivel hospitalario cuenta el servicio de hostelería?**
- Con la unidad de enfermería.
 - Con los facultativos Internistas de consultas externas.
 - Con la unidad de nutrición clínica dietética bromatología.
 - Con la división de enfermería.
52. **La lechuga limpia, pelada, cortada y envasada, es un producto de:**
- Quinta gama.
 - Primera gama.
 - Cuarta gama.
 - Segunda gama.
53. **Indica las variedades más importantes de lentejas que podemos encontrar en España:**
- Pardina, verdina.
 - Pierdina, vierdina.
 - Rubia.
 - a y c son correctas.
54. **¿Cuáles son las fases por las que suele pasar una dieta progresiva de absoluta a basal?**
- Dieta absoluta, dieta líquida, dieta semilíquida, dieta blanda, dieta fácil digestión, dieta basal.
 - Dieta absoluta, dieta blanda, dieta basal.
 - Dieta absoluta, dieta líquida, dieta semilíquida, dieta blanda, dieta fácil digestión.
 - Solo existen la dieta absoluta y dieta basal.
55. **¿Qué alimentos incluirías en el grupo de reguladores?**
- Aceite y tocino.
 - Pan.
 - Frutas y verduras.
 - Leche.
56. **¿Para que utilizan los carros de regeneración?**
- Son carros utilizados para el sistema de cadena caliente.
 - Son carros utilizados para el sistema de cadena fría.
 - Son carros que solo sirven para transportar las bandejas.
 - Todas son falsas.
57. **Señale aquella vitamina considerada como antioxidante biológico:**
- Vitamina E
 - Vitamina A
 - Vitamina C
 - Vitamina D
58. **El ahumado consiste en:**
- Someter los alimentos a la acción de los productos procedentes de la combustión incompleta de maderas autorizadas de primer uso.
 - Someter a la acción del vinagre, con o sin adición de sal, los alimentos vegetales en su estado natural.
 - Tratar los alimentos por la sal comestible.
 - Someter los alimentos a la acción de las radiaciones.

59. Es un procedimiento de conservación de los alimentos:

- a) El salazón.
- b) El encurtido.
- c) El escabechado
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

60. ¿Cuál es el principio 1 del Sistema APPCC?

- a) Identificar los Puntos de Control Críticos (PCC) del proceso.
- b) Establecer un sistema eficaz de registro de datos que documente el APPCC.
- c) Realizar un análisis de peligros.
- d) Establecer un sistema de vigilancia para asegurar el control de los PCC mediante observaciones o pruebas programadas.

61. ¿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.

62. ¿Cuál de las siguientes es una característica de la norma ISO 22000:2018?

- a) Enfoque basado en riesgos.
- b) Estructura de alto nivel.
- c) Elementos clave como el contexto de la organización.
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

63. Aquellas fases o etapas del proceso de producción, a las cuales hay que prestar especial atención por constituir un riesgo o peligro para la salud, se denominan:

- a) Zonas de peligro.
- b) Nódulos.
- c) Elementos de riesgo.
- d) Puntos críticos.

64. El concepto que implica que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparan y/o consumen de acuerdo con el uso previsto corresponde al de:

- a) Inocuidad.
- b) Salubridad.
- c) No maleficiencia.
- d) Mejora.

65. El Sistema de APPCC está basado en:

- a) Dos principios.
- b) Tres principios.
- c) Seis principios.
- d) Siete principios.

66. El cumplimiento de las normas de higiene alimentaria va a asegurar la salubridad del alimento:

- a) Al 100 %.
- b) Al 90 %.
- c) Al 75 %.
- d) Simplemente va a minimizar el riesgo para la salud.

67. Durante la cocción de productos alimenticios hay que garantizar que el centro del producto cocinado alcanza al menos los:

- a) 50 °C.
- b) 60 °C.
- c) 70 °C.
- d) 80 °C.

68. Cuando un alimento crudo contaminado entra en contacto con el alimento cocinado, tendremos:
- Contaminación cruzada directa.
 - Contaminación cruzada indirecta.
 - Contaminación cruzada mixta.
 - No habrá contaminación.
69. ¿Cómo se denominan las enfermedades debidas a infección por un microorganismo presente en el alimento?
- Infecciones alimentarias.
 - Intoxicaciones alimentarias.
 - Toxiinfecciones alimentarias.
 - Enfermedades alimentarias.
70. La temperatura óptima para el crecimiento de los gérmenes se puede localizar entre:
- 10 °C y 20 °C.
 - 20 °C y 30 °C.
 - 30 °C y 40 °C.
 - 40 °C y 50 °C.
71. El periodo de incubación de la salmonelosis puede durar aproximadamente entre:
- 8 y 72 horas.
 - 48 y 96 horas.
 - 5 y 7 días.
 - 8 y 10 días.
72. El anisakis se destruye en pescados:
- Por congelación.
 - Por hervido.
 - Por fritura.
 - Por exposición a un fuerte adobo.
73. ¿Qué es falso del manipulador de alimentos en cuanto a su aseo?
- La ropa e indumentaria debe ser de color claro.
 - El calzado debe ser impermeable y antideslizante.
 - Llevará las uñas limpias y bien cortadas.
 - Puede portar anillos, pulseras u otros elementos personales, pero el pelo siempre permanecerá limpio y recogido, y cuando sea necesario empleará cubrecabezas y/o redcilla en su caso.
74. ¿Qué temperatura tienen que alcanzar los alimentos para que desaparezca la *salmonella*?
- 65 °C, mantenida durante 15 minutos.
 - 90 °C.
 - 65 °C, mantenida durante 30 minutos.
 - 120 °C.
75. Las carnes congeladas serán transportadas en vehículos frigoríficos con temperatura interior constante no superior a:
- 20 °C.
 - 18 °C.
 - 24 °C.
 - 16 °C.
76. El corte de filetes de pescado planos, que se enrollan sobre sí mismos y pueden ir rellenos se denomina:
- Darne.
 - Poupieta.
 - Filete.
 - Suprema.

77. ¿Qué procedimiento consiste en envolver el ave en tiras de tocino, para evitar que el calor reseque la carne?:
- Albardado.
 - Cuarteado.
 - Mechado.
 - Bridado.
78. ¿Qué pieza de la media canal no pertenece al cuarto delantero del ganado vacuno?:
- Aleta.
 - Solomillo.
 - Morcillo.
 - Morrillo.
79. ¿Qué es un albarán?:
- El documento en el que aparece el precio de la mercancía entregada.
 - El documento que registra las existencias en el almacén.
 - Es un documento interno que emite el departamento que solicita una determinada mercancía al almacén.
 - El documento justificante de la recepción de un producto.
80. ¿Qué es la rotura de stock?:
- El deterioro de la mercancía.
 - La ausencia total de mercancía por agotamiento.
 - La acumulación de determinados artículos.
 - La falta de determinados artículos.
81. ¿En qué consiste el método LIFO?:
- Lo primero que sale será la mercancía que más tiempo lleva.
 - Lo último que entra es lo primero en salir.
 - Lo primero que sale será lo caducado.
 - Todas son correctas.
82. ¿En qué consiste el sistema de revisión periódica?:
- Se revisa el nivel de stock tras cada salida o entrada, y cuando se llega al punto de pedido, se cursa un pedido al proveedor.
 - Los pedidos se hacen con periodicidad fija, y se solicita la cantidad necesaria para cubrir el stock necesario.
 - Los pedidos se hacen con una periodicidad que varía en función del ritmo de consumo de cada artículo.
 - Solo se realiza un pedido inicial.
83. La temperatura de los alimentos ultracongelados deberá ser estable y mantenerse en todas las partes del producto a una temperatura de:
- 10 °C o menos.
 - 15 °C o menos.
 - 18 °C o menos.
 - 0 °C o menos.
84. ¿Cuál de los siguientes es un equipamiento de la zona de recepción?:
- Báscula para pesaje a granel.
 - Cámara refrigeradora.
 - a y b son correctas.
 - ninguna es correcta.
85. La patata duquesa se elabora:
- Con mantequilla.
 - Con aceite de oliva.
 - Con aceite de girasol.
 - Con leche.

- 86. ¿Para qué sirve la espuela?**
- a) Para cortar el pan.
 - b) Para hacer incisiones en las carnes dando forma decorativa.
 - c) Cortar masas crudas o cocinadas.
 - d) Decorar tartas y bizcochos dibujando formas.
- 87. ¿Para qué sirve la ballena?**
- a) Darles la vuelta a los alimentos en la plancha.
 - b) Decorar pasteles.
 - c) Alisar y extender cremas y géneros emulsionados, por ejemplo, la nata.
 - d) Espalmar y adelgazar filetes de carne.
- 88. ¿Cómo funciona un horno de convección?**
- a) Por medio de unas resistencias que se sitúan en la parte trasera del horno.
 - b) Por medio de unas resistencias que se sitúan en la parte lateral del horno.
 - c) Por medio de un ventilador que genera corrientes de aire de flujo continuo.
 - d) Por medio de un sistema de cocción con humedad y calor.
- 89. ¿Qué es un abatidor de temperatura?**
- a) Un frigorífico corriente.
 - b) Un horno de aire caliente.
 - c) Un frigorífico que baja rápidamente la temperatura de los alimentos que acaban de ser cocinados.
 - d) Una cámara frigorífica que conserva los alimentos congelados.
- 90. ¿Qué es la plonge?**
- a) Zona de lavado de cubertería.
 - b) Zona donde se lavan los uniformes de cocina.
 - c) Lugar donde se lavan marmitas, sartenes, cazuelas y resto de elementos móviles del equipamiento de cocina.
 - d) Es un lavavajillas de gran tamaño.
- 91. Cuando un producto limpiador es considerado peligroso, ¿qué pictograma debe incluir en su etiquetado?**
- a) Cuadrado y apoyado sobre un vértice.
 - b) Cuadrado y apoyado sobre un lado.
 - c) Cuadrado y en color amarillo.
 - d) Cuadrado y de color rojo.
- 92. ¿Cuál es la función de la sal en el lavavajillas?**
- a) Sirve para que funcione óptimamente el sistema de descalcificación del agua.
 - b) Elimina las grasas y restos de comida en los platos.
 - c) Impide la formación de gotas de agua en los vasos y copas.
 - d) Sirve como desinfectante para la loza y vajilla de cocina.
- 93. ¿A qué temperatura está como mínimo el agua de aclaro del lavavajillas?**
- a) 70°C
 - b) 75°C
 - c) 80°C
 - d) 82°C
- 94. En el almacén de limpieza tenemos una botella llena con lo que parece ser un desengrasante, que no tiene ninguna identificación. ¿Qué se debe hacer?**
- a) Comunicarlo al encargado de cocina para su retirada.
 - b) Se le identificará con un rotulador.
 - c) Se comprobará con un poco cantidad para limpiar y ver si es el producto que se necesita.
 - d) Se utilizará para limpiar y gastarlo lo antes posible.

- 95. Son componentes complementarios de un detergente, de un limpiador, que aportan propiedades particulares a los componentes fundamentales en la acción específica de limpieza.**
- a) Alcalinos.
 - b) Tensioactivos.
 - c) Coadyuvantes.
 - d) Neutros.
- 96. ¿Qué gases deterioran el agujero de ozono?**
- a) CH₄ (Metano)
 - b) CO₂ (Dióxido de carbono)
 - c) CFC (Compuesto cloruro, fluoro – carbonados)
 - d) N₂O (Óxido nitroso)
- 97. El residuo peligroso con siglas H4 se refiere a:**
- a) Inflamable.
 - b) Irritante.
 - c) Nocivo.
 - d) Tóxico.
- 98. En los contenedores rígidos amarillos de un solo uso contienen:**
- a) Restos anatómicos.
 - b) Cristales y ampollas.
 - c) Cristales de sueros.
 - d) Objetos punzantes y cortantes.
- 99. El territorio donde vive una especie vegetal o animal se denomina:**
- a) Ecosistema.
 - b) Fauna.
 - c) Flora.
 - d) Hábitat.
- 100. En residuos orgánicos, ¿de qué color deben ser las bolsas para las papeleras?**
- a) Azules.
 - b) Amarillas o grises.
 - c) Azules o negras.
 - d) Negras o grises.
- 101. ¿Cuál de los componentes de los detergentes es el principal que actúa como contaminante en un medio acuático y ayuda a la proliferación de algas y a la eutrofización del medio?**
- a) Silicatos.
 - b) Fosfatos.
 - c) Carbonatos.
 - d) Tensioactivos.
- 102. Según Real Decreto 521/1987 de 15 de abril, por el que se aprueba el reglamento sobre estructura, organización y funcionamiento de los hospitales, Los miembros de las Comisiones Clínicas no deberán superar el número de:**
- a) 10
 - b) 9
 - c) 8
 - d) 7
- 103. Dispone el Estatuto Marco que la sanción de traslado forzoso a otra institución o centro sin cambio de localidad:**
- a) Sólo podrá imponerse como consecuencia de faltas graves.
 - b) Podrá imponerse como consecuencia de faltas muy graves y graves.
 - c) Sólo podrá imponerse como medida cautelar.
 - d) Sólo podrá imponerse como consecuencia de faltas muy graves.

104. ¿Qué residuo no es reciclable?

- a) Papel.
- b) Cartón.
- c) Aceite.
- d) Vidrio.

105. En referencia a las fases cronológicas del proceso de evaluación y gestión de riesgos, ¿en qué consiste la fase III?

- a) Determinación de la metodología de análisis y evaluación para llevar a cabo.
- b) Planes y programas de acción y control.
- c) Análisis de la situación de partida.
- d) Evaluación de resultados.

TRIBUNAL CALIFICADOR PARA LAS PRUEBAS SELECTIVAS CONVOCADAS POR RESOLUCIÓN DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS HUMANOS DEL SERVICIO DE SALUD DE CASTILLA-LA MANCHA DE 26 DE MAYO DE 2020 (DOCM n° 109, DE 03 DE JUNIO)

CATEGORIA:	PINCHE
SISTEMAS DE ACCESO:	LIBRE Y DISCAPACIDAD GENERAL

PLANTILLA CORRECTORA PROVISIONAL DEL EJERCICIO DE RESPUESTAS ALTERNATIVAS

Para información de los aspirantes que realizaron la prueba selectiva de la fase de oposición para ingreso en la Categoría citada, y por los sistemas de acceso arriba expresados, por el presente escrito se hace pública la plantilla provisional correctora aprobada por el Tribunal en sesión celebrada el día 22 de noviembre de 2021.

PLANTILLA CORRECTORA DEL CUESTIONARIO						
1- c	16- a	31- d	46- b	61- a	76- b	91- a
2- a	17- b	32- c	47- c	62- d	77- a	92- a
3- c	18- d	33- c	48- a	63- d	78- b	93- d
4- c	19- b	34- d	49- b	64- a	79- d	94- a
5- b	20- d	35- c	50- b	65- d	80- d	95- c
6- d	21- a	36- b	51- c	66- d	81- b	96- c
7- a	22- d	37- c	52- c	67- c	82- b	97- b
8- d	23- c	38- c	53- d	68- a	83- c	98- d
9- c	24- b	39- b	54- a	69- a	84- a	99- d
10- d	25- c	40- b	55- c	70- c	85- a	100- d
11- d	26- b	41- c	56- b	71- a	86- c	101- b
12- d	27- b	42- X ANULADA	57- a	72- a	87- c	102- c
13- a	28- b	43- b	58- a	73- d	88- c	103- a
14- a	29- a	44- d	59- d	74- c	89- c	104- c
15- b	30- a	45- c	60- c	75- b	90- c	105- b

Asimismo se informa a los aspirantes que, de conformidad con lo dispuesto en el Anexo I. de la Convocatoria, dispondrán de un plazo de cinco días hábiles a partir del siguiente a la publicación del presente acuerdo (**hasta el día 01 de diciembre de 2021 inclusive**), para efectuar las alegaciones o reclamaciones que estimen oportunas al cuestionario de respuestas alternativas y/o a la plantilla correctora.

En Toledo a 24 de noviembre de 2021

EL PRESIDENTE DEL TRIBUNAL



Diego Toledo Peralta

