



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

ACCESO: PROMOCIÓN INTERNA

CATEGORÍA: PINCHE

CONCURSO-OPOSICIÓN PARA CUBRIR PLAZAS BÁSICAS VACANTES:

Resolución de 18 de marzo de 2015, (BOJA núm. 57, 24 de marzo)

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).

1 La formación de los manipuladores de alimentos deberá ser:

- A) Adaptada a cada empresa alimentaria según las necesidades detectadas
- B) Cursos de 2 horas
- C) Cursos de 4 horas
- D) Ninguna es correcta

2 En las instalaciones donde se manipulan alimentos está:

- A) Prohibido fumar, comer, mascar chicle, escupir o cualquier otra conducta no higiénica, que pueda contaminar los alimentos
- B) Prohibido fumar, pero si se puede comer
- C) No se puede mascar chicles, pero se puede comer
- D) Está prohibido mascar chicle pero se puede fumar

3 Una vez descongelados los productos alimenticios,:

- A) Si no se utilizan en dos días, se pueden volver a congelar
- B) Se elaborarán inmediatamente
- C) Si no se consumen inmediatamente, se conservarán refrigerados durante un periodo de tiempo y a una temperatura tal que evite la alteración de los mismos y el posible desarrollo de microorganismos patógenos o la formación de toxinas susceptibles de producir peligros para la salud
- D) B y C son correctas

4 La primera etapa de un programa de limpieza y desinfección es:

- A) Secado
- B) Desinfección
- C) Prelavado
- D) Enjuague

5 Las lejías no se deben mezclar con otros productos ya que pueden desprender gases:

- A) Hipoclorito
- B) Cloro
- C) Oxígeno
- D) Nitrógeno

6 ¿Quién recibirá las instrucciones generales de empleo y uso de los extintores presentes en el Servicio de Cocina?

- A) Sólo el Equipo de Emergencia
- B) Sólo el Jefe de Cocina
- C) Sólo el personal de vigilancia
- D) Todo el personal

7 El ruido se considera:

- A) Un contaminante físico
- B) Un contaminante químico
- C) Un contaminante biológico
- D) No se considera un contaminante

8 Una de las principales causas de la aparición de infecciones alimentarias es:

- A) La manipulación y conservación incorrecta de alimentos
- B) La manipulación y conservación correcta de alimentos
- C) Mascarillas mal colocadas
- D) Ninguna de las respuestas es correcta

9 Las bacterias pueden dispersarse y multiplicarse en áreas de manipulación de alimentos. Para evitarlo, se deberá:

- A) Lavarse bien las manos
- B) Lavar y desinfectar, superficies y menajes
- C) Utilizar tablas de cortes distintas, según tipos de alimentos
- D) Todas son correctas

10 En general, la supervisión del servicio de alimentación a pacientes y su control de la calidad se lleva a cabo por:

- A) Los dietistas nutricionales
- B) El Servicio de Bromatología del centro sanitario
- C) Una comisión de seguimiento
- D) La Gerencia del centro sanitario

11 ¿Qué profesión sanitaria juega un papel fundamental en la evaluación de la calidad de la hostelería hospitalaria?

- A) El bromatólogo
- B) El dietista-nutricionista
- C) El endocrino
- D) El manipulador de alimentos

- 12 Los controles microbiológicos realizados a los menús por un laboratorio independiente:**
- A) Forman parte de los parámetros que definen la calidad de los servicios
 - B) No se hacen en una cocina hospitalaria
 - C) Se hacen una vez al año
 - D) Ninguna es correcta
- 13 Un buen elemento para saber combinar alimentos que nos proporcionen una buena alimentación es:**
- A) La pirámide nutricional
 - B) La tabla de nutrientes
 - C) Una dieta cualquiera
 - D) Tomar solo vegetales
- 14 Las necesidades energéticas de un adulto dependen de:**
- A) El metabolismo basal
 - B) La actividad corporal
 - C) La acción dinámica-específica de los alimentos
 - D) Todas las respuestas son correctas
- 15 En las carnes, pescados y huevos predominan:**
- A) Proteínas
 - B) Hidratos
 - C) Líquidos
 - D) Ninguna es correcta
- 16 ¿Qué Real Decreto deroga expresamente el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos?**
- A) Real Decreto 108/2009, de 2 de febrero
 - B) Real Decreto 105/2009, de 4 de marzo
 - C) Real Decreto 109/2009, de 1 de enero
 - D) Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero

- 17 ¿La formación en materia de higiene alimentaria, en el seno de la empresa alimentaria, para asegurar la correcta aplicación de los requisitos adecuados en cada fase y conseguir la producción de alimentos seguros, se reconoce como?**
- A) Un pilar básico
 - B) No tiene un valor importante
 - C) Depende de la empresa
 - D) Solamente se tiene en cuenta en los bares
- 18 La revisión o actualización de la formación de los manipuladores de alimentos debe orientarse a:**
- A) No necesita revisión ni actualización
 - B) Se realizará cada 5 años
 - C) Se realizará anualmente
 - D) Se orientará a la corrección de las prácticas incorrectas de higiene detectadas y reforzar las Buenas Prácticas de Higiene generales y la formación específica
- 19 Las personas que trabajen en una zona de manipulación de productos alimenticios deberán:**
- A) Mantener un elevado grado de limpieza
 - B) Deberán llevar una vestimenta adecuada
 - C) Deberán llevar una vestimenta adecuada y en su caso, protectora
 - D) Todas son correctas
- 20 El manipulador de alimentos deberá lavarse las manos frecuente y cuidadosamente con jabón líquido, agua caliente y cepillado de uñas, aclarándolas y secándolas con toallas de un sólo uso. Se lavará siempre:**
- A) Al comenzar la jornada
 - B) Antes y después de usar los servicios higiénicos
 - C) Después de tocarse el pelo, la nariz o la boca
 - D) Todas son correctas
- 21 Según el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo relativo a la higiene de alimentos,:**
- A) Se colocarán carteles indicando la obligación de lavarse las manos en las diferentes áreas de producción
 - B) Se colocarán carteles indicando la obligación de lavarse las manos sólo en los almacenes
 - C) Se colocarán carteles indicando la obligación de lavarse las manos, sólo en los aseos
 - D) No hace falta colocar carteles en las cocinas

- 22 Las visitas a las áreas de manipulación de alimentos deberán de ser con:**
- A) Con ropa adecuada
 - B) Con prenda de cabeza cubriendo el pelo
 - C) Con la ropa de calle
 - D) A y B son correctas
- 23 ¿Quién realiza el examen inicial de Salud a un trabajador que empieza a trabajar por primera vez en una cocina hospitalaria del SAS, según el Procedimiento 22 del Sistema de Gestión de Prevención de Riesgos Laborales del SAS?**
- A) Vigilancia de la Salud
 - B) Médico de Cabecera
 - C) Servicio de Prevención externo contratado por el SAS
 - D) Ninguna es correcta
- 24 Al realizar un análisis de peligros, deberán incluirse una serie de factores entre los que se encuentra:**
- A) La probabilidad de que surjan peligros y la gravedad de sus efectos en relación con la salud
 - B) La evaluación cualitativa y/o cuantitativa de la presencia de peligros
 - C) La supervivencia o proliferación de los microorganismos involucrados (si los hubiera)
 - D) Todas son correctas
- 25 ¿Con cuánto tiempo se elaborarán las comidas para su consumo, salvo que vayan a ser congeladas o refrigeradas?**
- A) Con la menor antelación posible al tiempo de su consumo
 - B) 24 horas antes de su consumo
 - C) 12 horas antes de su consumo
 - D) 36 horas antes de su consumo
- 26 Las materias primas descongeladas destinadas a elaborar comidas preparadas,:**
- A) Se pueden volver a congelar antes de 24 horas
 - B) Se pueden volver a congelar antes de 12 horas
 - C) No se pueden volver a congelar
 - D) Se pueden volver a congelar antes de 32 horas

27 ¿A qué temperatura se deben conservar las comidas congeladas?

- A) Menor o igual -18°C
- B) Menos de 0°C
- C) Menos de 8°C
- D) Menos de 5°C

28 ¿A qué temperatura se deben almacenar las comidas calientes?

- A) A más o igual a 65°C
- B) A menos de 65°C
- C) A 45°C
- D) A 50°C

29 ¿Qué es una cocina centralizada en los centros hospitalarios?

- A) Cocina de tipo industrial que atiende simultáneamente a todos los centros
- B) Cocina industrial para un solo edificio situada en la planta central
- C) Cocina industrial para un número total de 50 pacientes en un sólo edificio
- D) Cocina industrial para un solo edificio

30 ¿Cómo deben de ser los materiales empleados tanto en la construcción como en los equipamientos de las cocinas hospitalarias?

- A) Fáciles de limpiar
- B) De materiales porosos
- C) De materiales rugosos
- D) De cualquier tipo de material

31 Los equipos instalados en paredes o techos, en las cocinas hospitalarias, dispondrán de:

- A) Protecciones para evitar cualquier tipo de accidente por rotura
- B) No se pueden instalar en techos
- C) Los equipos estarán todos en el exterior
- D) Ninguna es correcta

32 Las puertas colocadas en las cocinas hospitalarias serán de material liso, ¿porqué?

- A) Son más decorativas
- B) Porque son más fáciles de limpiar
- C) Porque son más fáciles de desinfectar
- D) B y C son correctas

33 ¿Dónde se situarán los vestuarios del personal de cocina?

- A) En la zona de sucio
- B) En la zona de preparación de alimentos
- C) En la zona de carga y descarga de alimentos
- D) En dependencia anexa

34 Las cámaras frigoríficas se fabricarán con materiales,:

- A) Resistentes a golpes
- B) Fáciles de limpiar
- C) Fáciles de desinfectar
- D) Todas son correctas

35 Los almacenes de residuos sólidos de las cocinas hospitalarias, ¿tienen que disponer de suministro de agua?

- A) Dispondrán de suministro de agua de consumo humano fría y caliente
- B) No tienen por qué disponer de suministro de agua
- C) El agua se puede coger de las instalaciones de cocina
- D) B y C son correctas

36 ¿Qué Real Decreto establece las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas?

- A) Real Decreto 3444/2000, de 2 de mayo
- B) Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre
- C) Real Decreto 2000/1995, de 1 de julio
- D) Real Decreto 25/1999, de 1 de agosto

37 La Organización Mundial de la Salud en relación a la higiene alimentaria y su repercusión para la salud, promovió las denominadas:

- A) Mezclas de alimentos
- B) No promovió nada
- C) Reglas de Oro para la preparación de alimentos sanos
- D) Reglas de Plata para la preparación de alimentos sanos

38 El Código Alimentario Español solo contempla la utilización de aditivos si:

- A) Existe una necesidad manifiesta y representa una mejora evidente sobre las condiciones de los alimentos
- B) Está comprobado que su uso está exento de peligro para el consumidor
- C) Reúnen las debidas condiciones de pureza y pueden identificarse en los alimentos mediante analíticas
- D) Todas son correctas

39 La leche pasteurizada:

- A) Podrá conservarse en botellas cerradas herméticamente y a temperatura ambiente
- B) Deberá conservarse en frigorífico
- C) Se conserva a temperatura ambiente
- D) Ninguna es correcta

40 Los alimentos pueden sufrir contaminaciones por sustancias tóxicas y gérmenes patógenos. La temperatura óptima para el crecimiento de la mayoría de los gérmenes nocivos para el hombre oscila entre:

- A) 15°C a 20°C
- B) 20°C a 40°C
- C) 5°C a 10°C
- D) 10°C a 15°C

41 ¿Cual es la grasa (habitual en nuestro país) para preparar los fritos de mejores cualidades nutritivas y culinarias?

- A) Manteca de cerdo
- B) Aceite de girasol
- C) Aceite de oliva
- D) Aceite de semillas

42 ¿Cómo se denomina la temperatura a la que empieza a descomponerse una determinada grasa?

- A) Punto de frío
- B) Punto de calor
- C) Punto de humo o humeo
- D) Punto de congelación

- 43 Los carros baño maría de la cinta de emplatado deben de estar en perfecto estado para que el agua alcance la misma temperatura en todos ellos, en concreto de:**
- A) Más de 40° C
 - B) Más de 50° C
 - C) Menos de 80° C
 - D) Más de 80° C
- 44 Los boquerones en vinagre son un tipo de conserva de pescado. ¿ En qué se basa su elaboración?**
- A) En la deshidratación
 - B) En la acidificación
 - C) En la liofilización
 - D) No están conservados
- 45 ¿Qué es el Código Alimentario Español?**
- A) Es el cuerpo orgánico de normas básicas y sistematizadas relativas a los alimentos, condimentos, estimulantes y bebidas, sus primeras materias correspondientes y, por extensión, a los productos, materias, utensilios y enseres de uso y consumo doméstico
 - B) Es un código numérico
 - C) No existe
 - D) No es Código Alimentario Español, sino Código Alimenticio Español
- 46 Un agente tensioactivo puede ser:**
- A) Iónico (aniónico o catiónico), no iónico o anfótero
 - B) Primario, secundario o terciario
 - C) Reforzante, aditivo o coadyudante
 - D) De alta, media o baja potencia
- 47 Los productos utilizados para lograr el tipo de presentación y concentración deseadas de un detergente o un limpiador, se denominan:**
- A) Coadyudante
 - B) Tensioactivo
 - C) Carga
 - D) Tensioactivo secundario

- 48 ¿En qué año se publicó la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de detergentes y limpiadores?**
- A) 1997
 - B) 1998
 - C) 1999
 - D) 2000
- 49 ¿Cuál de los siguientes componentes presentes en un detergente debe figurar siempre en la etiqueta sea cual sea su concentración?**
- A) Etilendiamino tetraacetato (EDTA) y sus sales
 - B) Zeolitas
 - C) Enzimas
 - D) Jabón
- 50 El etiquetado de aquellos detergentes que resulten clasificados como productos peligrosos:**
- A) Deberá cumplir el Reglamento sobre clasificación, envasado y etiquetado de preparados peligrosos vigente
 - B) Bastará con cumplir sólo el etiquetado de la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de detergentes y limpiadores
 - C) No está sujeta a obligaciones de etiquetado
 - D) La etiqueta deberá ser de color naranja
- 51 En el etiquetado de las lejías "aptas para la desinfección de agua de bebida" se deberá indicar claramente:**
- A) La cantidad de agua que puede desinfectar
 - B) La cantidad de detergente que lleva
 - C) La cantidad necesaria para su uso correcto
 - D) La cantidad neta de hipoclorito que contiene
- 52 En el caso de que un producto limpiador sea considerado como producto peligroso, actualmente el fabricante debe incluir en su etiquetado un pictograma de peligro que será:**
- A) Cuadrado y apoyado sobre un lado
 - B) Cuadrado y apoyado sobre un vértice
 - C) Redondo
 - D) Rectangular apoyado sobre el lado mayor

53 En las instalaciones donde se manipulan alimentos:

- A) Estará permitido llevar adornos inseguros
- B) Estará permitido usar collares
- C) Estará permitido usar anillos
- D) No se usarán objetos de adorno inseguros: pendientes, collares anillos, etc

54 Las sanciones en el ámbito alimentario pueden llegar incluso a dictar medidas como:

- A) Clausura de Centros
- B) Clausura de establecimientos o instalaciones
- C) A y B son ciertas
- D) A y B son falsas

55 Los quemadores de gas:

- A) Nunca deben desmontarse para su limpieza, sólo lo podrá hacer el personal técnico especializado
- B) No es necesaria su limpieza, ya que el fuego elimina toda suciedad
- C) Están prohibidos en cocinas industriales por su dificultad en la limpieza y serán sustituidos por vitrocerámica
- D) Deben limpiarse de vez en cuando, desmontándolos para una limpieza más profunda

56 La lejía es un desinfectante que tiene como componente activo:

- A) Alcohol etílico
- B) Agua
- C) Hipoclorito sódico
- D) Ácido peracético

57 En la cocina puede haber una instalación fija de agua que proporciona una gran capacidad de extinción denominada Boca de Incendio Equipada (BIE); ¿quién está autorizado a utilizarla?

- A) El Equipo de Emergencia
- B) Los cocineros
- C) Los pinches
- D) Todo el personal

- 58 Cuando la situación de emergencia producida por un fuego en cocina no se puede controlar y es necesario proceder al desalojo de los profesionales del servicio, ¿se denomina?**
- A) Actuación de "Evacuación"
 - B) Actuación de "Intervención"
 - C) Actuación de "Alarma"
 - D) Actuación de "Catástrofe"
- 59 Para asegurar una buena implantación del Plan de Autoprotección de los Hospitales del Servicio Andaluz de Salud se realizarán simulacros periódicos al menos:**
- A) Una vez al mes
 - B) Dos veces al año
 - C) Una vez al año
 - D) Una vez cada dos años
- 60 De los siguientes tipos de extintores, ¿cuál es el más adecuado en caso de un fuego con presencia de tensión eléctrica?**
- A) Extintor de agua
 - B) Extintor de polvo convencional
 - C) Extintor de anhídrido carbónico (CO₂)
 - D) No se puede utilizar ningún extintor en presencia de tensión eléctrica
- 61 Cuando tenemos en la cocina un fuego debido a aceite ardiendo, ¿qué agente extintor no se debe utilizar?**
- A) Agua a chorro
 - B) Espuma física
 - C) Polvo ABC (polivalente)
 - D) Polvo BC (convencional)
- 62 Los suelos de una cocina, para evitar resbalones y caídas, deben ser:**
- A) De tramex (rejilla de acero)
 - B) No limpiables con agua
 - C) Antideslizantes y fácilmente limpiables
 - D) Estériles

- 63 Los cuchillos utilizados en las operaciones de corte y picado en la cocina deberán comprarse con el mango:**
- A) De acero
 - B) Flexible
 - C) Desmontable
 - D) Antideslizante
- 64 Cuando se adquiere maquinaria y electrodomésticos para la cocina, éstos deberán tener:**
- A) Las instrucciones de uso en el mismo electrodoméstico
 - B) El marcado CE
 - C) Las instrucciones de limpieza en el mismo electrodoméstico
 - D) Un dibujo rojo visible que indica si es o no es biodegradable
- 65 Si la batidora del Servicio de Cocina tiene el cable de alimentación eléctrico pelado, es decir, con carencia de aislante en alguna zona, ¿qué debemos hacer?**
- A) Se deberá proteger con cinta aislante antes de utilizarla
 - B) No deberá utilizarse hasta su arreglo por personal especializado
 - C) Deberá enchufarse exclusivamente en un enchufe con toma de tierra
 - D) Se podrá utilizar extremando la precaución
- 66 Al escoger un cuchillo para realizar tareas de corte, picado o cualquier otra tarea encomendada, se deberá:**
- A) Elegir el cuchillo adecuado para cada tarea
 - B) Elegir el cuchillo más grande para terminar antes
 - C) Elegir el cuchillo más afilado sin importar el tamaño
 - D) Es indiferente el cuchillo a elegir
- 67 Las manoplas para hornos se utilizan para evitar el riesgo de:**
- A) Que se resbalen las bandejas
 - B) Que las bandejas calientes nos produzcan quemaduras
 - C) Dermatitis al fregar las bandejas del horno
 - D) No evitan ningún riesgo

- 68 A la introducción directa o indirecta, mediante la actividad humana, de sustancias, vibraciones, calor o ruido en la atmósfera, el agua o el suelo, que puedan tener efectos perjudiciales para la salud humana o la calidad del medio ambiente, o que puedan causar daños a los bienes materiales o deteriorar o perjudicar el disfrute u otras utilizaciones legítimas del medio ambiente, se denomina:**
- A) Inmisión
 - B) Contaminación
 - C) Protección ambiental
 - D) Suciedad ambiental
- 69 Las sustancias producidas en la combustión de los fogones de la cocina se consideran:**
- A) Contaminantes físicos
 - B) Contaminantes químicos
 - C) Contaminantes biológicos
 - D) No se consideran contaminantes
- 70 Los envases vacíos de productos catalogados como peligrosos se consideran:**
- A) Residuos asimilables a urbanos
 - B) Residuos peligrosos
 - C) Residuos hospitalarios
 - D) Residuos industriales
- 71 El Plan de Gestión de Residuos del Servicio Andaluz de Salud, divide a los residuos en diferentes grupos, ¿cuál de los siguientes grupos es considerado como parte de los no peligrosos?**
- A) Grupo II
 - B) Grupo IIIa
 - C) Grupo IV
 - D) Todos los residuos son considerados como peligrosos
- 72 Según el Plan de Gestión de Residuos del Servicio Andaluz de Salud, la comida caducada, está considerada dentro del grupo:**
- A) Grupo I
 - B) Grupo II
 - C) Grupo IIIa
 - D) Grupo V

- 73 Según el Plan de Gestión de Residuos del Servicio Andaluz de Salud, los residuos sanitarios asimilables a urbanos, están considerados dentro del grupo:**
- A) Grupo I
 - B) Grupo II
 - C) Grupo IIIa
 - D) Grupo IIIb
- 74 Según el Plan de Gestión de Residuos del Servicio Andaluz de Salud, los residuos alimenticios producidos en cocina deberán desecharse en:**
- A) Contenedores verdes con bolsa roja
 - B) Contenedores negros con bolsa negra
 - C) Contenedores rojos con bolsa amarilla
 - D) Contenedores azules con bolsa negra
- 75 Los envases de desengrasantes que estén considerados como productos peligrosos se han de desechar en contenedores de color:**
- A) Azul
 - B) Verde
 - C) Rojo
 - D) Amarillo
- 76 ¿Cuál de las siguientes acciones es una buena práctica ambiental a realizar en cocina?**
- A) Triturar todos los desperdicios de alimentos y desalojarlos a través del desagüe
 - B) Juntar todos los residuos en un único contenedor
 - C) Reducir el consumo de agua
 - D) Ninguna de las anteriores
- 77 ¿Cuál de las siguientes acciones disminuye el consumo de energía en la cocina?**
- A) Abrir el horno frecuentemente cuando se están cocinando los alimentos
 - B) Utilizar ollas de un tamaño muy superior al necesario
 - C) Tapar las ollas al cocinar
 - D) Bajar lo más posible la temperatura de las cámaras frigoríficas
- 78 Cuando se forma hielo en las cámaras de refrigeración:**
- A) Disminuye el consumo de electricidad
 - B) Aumenta el consumo de electricidad
 - C) No influye en el consumo de electricidad
 - D) El consumo de electricidad permanece invariable

- 79 Elaborar y supervisar dietas adaptadas a personas y colectivos, según sus necesidades nutricionales, corresponde a:**
- A) El cocinero
 - B) El dietista nutricionista
 - C) El pinche
 - D) El gobernante
- 80 Para mantener los alimentos libres de bacterias dañinas, y por tanto, prevenir la aparición de enfermedades alimentarias, los pinches de cocina deben aplicar cuatro medidas fundamentales:**
- A) Limpiar, separar, cocinar y refrigerar
 - B) Limpiar, cocinar, separar y congelar
 - C) Limpiar, enjuagar, secar y guardar
 - D) Ninguna respuesta es correcta
- 81 Una de las formas más efectivas de eliminar bacterias de los alimentos es cocinar a una temperatura adecuada. Para comprobar las temperaturas de los alimentos se utiliza:**
- A) Un termómetro
 - B) Una báscula
 - C) Un barómetro
 - D) No existe ningún artilugio que mida la temperatura en alimentos
- 82 Dentro de los parámetros que se evalúan para determinar el grado de cumplimiento en el nivel de calidad del servicio de alimentación a pacientes, están los siguientes:**
- A) Temperatura correcta de los alimentos en el momento de su distribución
 - B) Cumplimiento de los horarios de distribución de menús
 - C) Presentación y emplatado de los menús
 - D) Todas las respuestas son correctas
- 83 Una de las competencias del Servicio de Dietética y Nutrición en una cocina hospitalaria es:**
- A) Seguimiento de las prescripciones dietéticas realizadas por el médico
 - B) Supervisar los primeros platos
 - C) Supervisar sólo las dietas blandas
 - D) Controlar la limpieza de los almacenes

84 Un desayuno de una dieta diabética incluirá:

- A) Dos piezas de pan blanco
- B) Mantequilla
- C) Una pieza de fruta
- D) Un batido de vainilla

85 Leche y derivados son alimentos en los que predominan:

- A) Proteínas
- B) Lípidos
- C) Glúcidos
- D) Ninguna de las tres anteriores es correcta

86 Una de las siguientes respuestas relativa al agua es falsa. ¿Cuál es?

- A) El agua en el organismo adulto representa aproximadamente el 60% del peso corporal
- B) Algunas frutas y verduras pueden contener hasta el 90% de su peso en agua
- C) Las necesidades hídricas de un adulto normal son de 3.200 ml diarios, incluida la ingesta de agua, en los alimentos y en procesos de oxidación
- D) El Ph del agua debe ser inferior a 0

87 Una dieta hipocalórica es una dieta:

- A) Rica en grasas y cereales
- B) Baja en calorías, reduciendo grasas e hidratos de carbono
- C) Baja en calorías, en la que se reduce el aporte energético total
- D) La indicada en pacientes de bajo peso o desnutrido

88 En la dieta hipoglucémica se eliminan alimentos como:

- A) Las grasas
- B) El azúcar
- C) Pescados y huevos
- D) La sal

89 Para una dieta hiposódica utilizada en pacientes renales e hipertensos se debe disminuir o eliminar:

- A) Los alimentos ricos en fibras
- B) La sal en las comidas así como alimentos que puedan contenerla
- C) El azúcar
- D) Alimentos fritos

90 ¿Que son los yogures?

- A) Son postres elaborados con leche fermentada
- B) Son postres elaborados con leche condensada
- C) Son postres elaborados con nata
- D) Son postres elaborados con leche fresca

91 Dieta de aproximadamente 2.500 Kcl/día, pensada para pacientes sin ninguna modificación en su dieta, ya que pueden comer de todo, se denomina:

- A) Dieta blanda
- B) Dieta basal
- C) Dieta líquida
- D) Dieta semilíquida

92 Esta dieta se pide para aquellos pacientes que sufren una gastro-enteritis, o cualquier enfermedad que pueda provocarle diarrea. Es, por lo tanto, una dieta sin residuos, ¿como se denomina?

- A) Dieta basal
- B) Dieta semi blanda
- C) Dieta blanda
- D) Dieta astringente

93 Son alimentos energéticos y en ellos predominan los lípidos o grasas. Básicamente aportan grasas, en consecuencia son alimentos hipercalóricos:

- A) Todo tipo de verduras de hojas verdes
- B) Mantecas y aceites
- C) Pescados y carnes
- D) Cereales

94 Al conjunto de actos voluntarios y consciente que van dirigidos a la elección, preparación e ingestión de los alimentos, fenómenos muy relacionados con el medio socio-cultural y económico y determinan, al menos en gran parte, los hábitos dietéticos y estilos de vida, se denomina:

- A) Digestión
- B) Alimentación
- C) Nutrición
- D) Combustión

95 Son los productos alimenticios preparados total o parcialmente con carnes o despojos de las especies autorizadas para tal fin y sometidos a operaciones específicas antes de su puesta en consumo. Se clasifican en:

- A) Salazones, ahumados y adobados
- B) Tocinos: tejido adiposo subcutáneo, fresco, de cerdo sano
- C) Embutidos, charcutería y fiambres
- D) Todas las respuestas son correctas

96 Las bandejas isotérmicas permiten:

- A) Servir la comida fría
- B) Servir la comida caliente y la ensalada fría
- C) Servir solo comida caliente
- D) Servir solo los postres

97 La línea caliente es hasta ahora, el sistema de mayor implantación en la organización de:

- A) La distribución de comidas en los centros hospitalarios
- B) La utilización de repartos de meriendas
- C) La utilización de repartos de cenas
- D) La entrega de albaranes a la empresa externa

98 La necesidad de garantizar la seguridad alimentaria a lo largo de la cadena alimentaria, empieza en:

- A) Producción primaria
- B) No es necesario garantizar la seguridad alimentaria
- C) El cocinado
- D) En la entrega de albaranes

99 A temperaturas elevadas los tiempos de fritura son más cortos:

- A) Es cierto
- B) No es correcto
- C) Cuanto más frío el aceite antes se fríe el alimento
- D) Ninguna de las respuestas es correcta

100 En el código Alimentario está prohibido:

- A) Conservar las verduras
- B) Volver a congelar alimentos
- C) Congelar alimentos
- D) Hervir la comida

101 CASO I:

Luis está ingresado en la habitación 220 del Hospital Nuestra Señora del Mar. En espera del resultado de las pruebas que se le están realizando, a Luis le han puesto una dieta basal. Hoy ha desayunado un panecillo con mermelada y mantequilla, y una taza de leche con café descafeinado. Para almorzar le han puesto potaje de lentejas, ensalada, pescado frito y fruta. En la merienda ha tomado una taza de leche con descafeinado y un pastel. Para la cena le han puesto sopa de verduras, entrecot con patatas y un yogur de postre. Para la elaboración de todas las dietas, tanto basales como terapéuticas, la Cocina debe cumplir la normativa higiénico sanitaria y aplicar la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.

CASO I - Pregunta 1: ¿Como se denomina a la posibilidad de seguir el rastro del alimento desde su origen y durante toda su vida útil:

- A) Trazabilidad
- B) Desinfección alimentos
- C) Eslabón de la cadena alimentaria
- D) Ninguna es correcta

102 CASO I - Pregunta 2: Uno de los trabajadores de la cocina que va a preparar las diferentes bandejas del desayuno tiene una infección cutánea, ¿qué debe de hacer?

- A) Poner inmediatamente en conocimiento del responsable de cocina la enfermedad que padece
- B) Comunicárselo a los compañeros
- C) Curársela
- D) No tiene que hacer nada

103 CASO I - Pregunta 3: La infección cutánea al final es una alergia debida al polen, por lo tanto será considerada:

- A) Accidente biológico
- B) Enfermedad Profesional
- C) Enfermedad común
- D) Ninguna de las anteriores

- 104 CASO I - Pregunta 4: El encargado de la cocina está realizando su labor de inspección mientras se prepara el desayuno, al ver las manos de un trabajador le recuerda que las uñas deben llevarse:**
- A) Largas y limpias
 - B) Cortas
 - C) Limpias
 - D) B y C son correctas
- 105 CASO I - Pregunta 5: También les recuerda que:**
- A) La higiene personal es un tema privado
 - B) La higiene personal debe ser esmerada
 - C) La higiene personal no tiene importancia
 - D) A y C son correctas
- 106 CASO I - Pregunta 6: Después de escuchar las indicaciones del Jefe de Cocina y Gobernanta, para comenzar su trabajo en cocina, los manipuladores usarán:**
- A) Ropa exclusiva de trabajo
 - B) Prenda de cabeza, cubriendo totalmente el cabello
 - C) Calzado adecuado a su función
 - D) Todas son correctas
- 107 CASO I - Pregunta 7: El calzado que utilizarán los trabajadores en la cocina debe ser:**
- A) Antiestático
 - B) Con suela antiperforante
 - C) Antideslizante
 - D) No transpirable
- 108 CASO I - Pregunta 8: Durante la preparación del desayuno, ha llegado una visita que se ha acercado a la zona de preparación. ¿Qué debe de ponerse la visita?**
- A) Ropa adecuada
 - B) Prenda de cabeza que cubra totalmente el pelo
 - C) Calzado de seguridad
 - D) A y B son correctas

- 109 CASO I - Pregunta 9: La visita les pregunta a los que están preparando el desayuno para qué sirven los gorros de cocina desechables, a lo cual le comentan que son para que:**
- A) El cabello no se vea perjudicado por los humos de cocina
 - B) No caigan pelos sobre la comida
 - C) Es una cuestión estética
 - D) No tienen ninguna función
- 110 CASO I - Pregunta 10: Cuando van a coger el pan para el desayuno uno de los trabajadores se da cuenta que el pan se ha quedado en la zona de carga y descarga, ¿se pueden almacenar allí alimentos para el uso diario?**
- A) Si, sólo 2 horas
 - B) No se pueden almacenar los alimentos
 - C) Si, sólo para el uso diario
 - D) Si, pero sólo 1 hora
- 111 CASO I - Pregunta 11: El personal está en la zona de emplatado para el desayuno, además de llevar la ropa y equipos que son usados en toda la cocina, ¿deberán ponerse algo más?**
- A) Mascarilla buconasal
 - B) Guantes
 - C) No les hace falta nada más
 - D) A y B son correctas
- 112 CASO I - Pregunta 12: Uno de los pinches que está emplatando tiene que ir al cuarto de baño a hacer sus necesidades, ¿cuando termine deberá?**
- A) Lavarse las manos
 - B) Lavarse las manos sólo si es hombre
 - C) Lavarse las manos sólo si es mujer
 - D) No tendrá que lavarse las manos
- 113 CASO I - Pregunta 13: ¿Qué se debe hacer en la cocina con los productos envasados que se han abierto y no se hayan consumido en su totalidad a la hora de preparar el desayuno?**
- A) Se conservarán en recipientes tapados, preferentemente de plástico
 - B) Se conservarán en recipientes abiertos, preferentemente de plástico
 - C) Se deberán consumir lo antes posible
 - D) A y C son correctas

- 114 CASO I - Pregunta 14: Con la dieta basal que recibirá Luis hoy, tendrá los nutrientes adecuados para su correcta alimentación. ¿Qué son los nutrientes?**
- A) Son sustancias integrantes de los distintos alimentos útiles para el metabolismo humano
 - B) Son las proteínas, hidratos de carbono, grasas y vitaminas
 - C) Son sustancias minerales y agua
 - D) Todas son correctas
- 115 CASO I - Pregunta 15: ¿A qué llamamos alimentos fundamentales en la dieta de Luis?**
- A) Los que constituyen una proporción importante de la ración alimenticia habitual en las distintas regiones españolas
 - B) Aquellos que necesitan condiciones especiales de conservación
 - C) Aquellos que necesitan un transporte especial
 - D) Aquellos que no necesitan conservación
- 116 CASO I - Pregunta 16: Al almacenar los productos no perecederos que han sobrado del desayuno se tendrá que tener en cuenta:**
- A) Hacerlo de forma clasificada por grupos similares
 - B) Almacenarlo en estanterías, atendiendo a una adecuada rotación de stock
 - C) No sobrepasar la capacidad de almacenamiento
 - D) Todas son correctas
- 117 CASO I - Pregunta 17: Se preparan los carros para subir los desayunos a las habitaciones, uno de los pinches sube un pie en uno de ellos y lo empuja como si fuera un monopatín, el encargado de cocina le recuerda:**
- A) El carro debe arrastrarlo llevándolo siempre a la espalda
 - B) El carro debe ser empujado con ambas manos y sin subirse a él
 - C) Que aunque lo empuje así no debe subir nunca los dos pies
 - D) Que tenga cuidado en las curvas
- 118 CASO I - Pregunta 18: En el desayuno le han servido a Luis mermelada envasada. Al igual que la mermelada, la cocina del hospital recibe más productos alimenticios envasados. ¿Que se tiene que tener en cuenta en el contenido de una etiqueta de un producto alimenticio envasado cuando lo reciben en cocina?**
- A) Denominación genérica
 - B) Marca registrada, nombre y domicilio de la razón social
 - C) Categoría comercial, peso neto o escurrido, volumen y otros que establezca la Reglamentación correspondiente
 - D) Todas son correctas

- 119 CASO I - Pregunta 19: Para la elaboración del potaje, el cocinero ha solicitado al almacén el suministro de todos los ingredientes. El pinche que lo suministra encuentra en la zona de elaboración que están todas las mesas ocupadas, ¿puede dejar los productos en el suelo mientras se desocupa un espacio?**
- A) Si, pero sólo 5 minutos
 - B) Si, pero sólo 10 minutos
 - C) Si, pero sólo 1 hora
 - D) No se permitirá el contacto directo con el suelo
- 120 CASO I - Pregunta 20: Se empieza con las tareas del almuerzo. Al encender el fogón para poner las lentejas se prende un trapo empapado en aceite y uno de los pinches de cocina lo advierte, ¿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
- 121 CASO I - Pregunta 21: El pinche que detectó el fuego coge un extintor para apagarlo, ¿hacia donde debe dirigir el chorro del extintor?**
- A) Hacia la parte superior de la llama
 - B) Hacia la base de la llama
 - C) No debe utilizar el extintor
 - D) Los extintores de cocina no sirven para estos casos
- 122 CASO I - Pregunta 22: No se ha podido apagar el fuego con el extintor 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) B y C correctas
- 123 CASO I - Pregunta 23: Cuando estemos fuera del edificio, ¿dónde debemos ir?**
- A) Iremos a la cafetería hasta que pase la emergencia
 - B) Podemos ir a donde queramos hasta que todo vuelva a la normalidad
 - C) Al punto de reunión designado en el Plan de Emergencia y Evacuación del centro
 - D) Ninguna de las anteriores es correcta

- 124 CASO I - Pregunta 24: El equipo de emergencia ha apagado el fuego rápidamente sin que intervengan los bomberos, ¿cuándo podemos volver a las instalaciones de cocina?**
- A) Inmediatamente después de ser apagado el fuego
 - B) No se podrá volver a las instalaciones en ningún caso
 - C) Cuando se haya ventilado convenientemente y se declare el fin de la emergencia
 - D) Cuando decida el encargado de la cocina
- 125 El esguince sufrido por el trabajador será considerado:**
- A) Enfermedad común
 - B) Enfermedad Profesional
 - C) Accidente de trabajo
 - D) Contingencia común
- 126 CASO I - Pregunta 26: Retomada la normalidad y viendo que no se necesitan más limpiezas especiales y todo está en orden, se retoma el almuerzo. El cocinero pide que corten las verduras para la ensalada, y para ello es importante que el pinche 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
- 127 CASO I - Pregunta 27: Una vez terminado el corte de las verduras, el pinche limpia el cuchillo con un trapo, y debe:**
- 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) Debe utilizar el delantal
- 128 CASO I - Pregunta 28: Un compañero le comenta al pinche que ha cortado las verduras que en vez de echar los desperdicios en el contenedor de basura los triture y los eche al desagüe, a lo cuál éste le contesta:**
- A) Que tiene razón, así es más higiénico
 - B) No se deben echar los desperdicios por el desagüe porque aumentaría la contaminación de las aguas
 - C) Que da igual una cosa que otra
 - D) Que es mejor echarlos al desagüe sin triturar

- 129 CASO I - Pregunta 29: Uno de los productos que ha solicitado el cocinero al almacén es verdura deshidratada ¿en qué consiste este método?**
- A) Método de conservación que elimina el agua de los alimentos , impidiendo el crecimiento de microorganismos y la actividad enzimática
 - B) Método de conservación de alimentos mediante frío
 - C) Método de conservación de aplicación del calor
 - D) Método de conservación de alimentos mediante congelación
- 130 CASO I - Pregunta 30: Para la elaboración de los platos se han utilizado productos conservados en frío, en este tratamiento se utilizan los procesos de:**
- A) Refrigeración
 - B) Congelación
 - C) Evaporación
 - D) A y B son correctas
- 131 CASO I - Pregunta 31: El aceite usado para freír el pescado se debe desechar en:**
- A) La basura común dentro de una botella de plástico
 - B) En recipientes especiales para su posterior recogida
 - C) En los contenedores amarillos de residuos peligrosos no sanitarios
 - D) En los contenedores rojos de residuos peligrosos de origen sanitario
- 132 CASO I - Pregunta 32: El aceite usado utilizado para freír el pescado y el resto de aceites desechados en cocina será recogido por:**
- A) Cualquiera que los necesite
 - B) Un gestor autorizado
 - C) El Servicio de Mantenimiento para utilizarlo como lubricante
 - D) El servicio de climatización que lo quemará en las calderas
- 133 CASO I - Pregunta 33: Los platos preparados se llevan a los equipos de mantenimiento en caliente para alimentos elaborados, tanto estáticos como móviles, ¿qué son los equipos móviles?**
- A) Son equipos diseñados para ser utilizados en el traslado de alimentos dentro de una misma instalación
 - B) Son equipos que pueden conectarse a una fuente de alimentación en cada dependencia
 - C) Pueden ser armarios calientes, carros calientes, etc
 - D) Todas son correctas

- 134 CASO I - Pregunta 34: Los contenedores de basura con el uso se ensucian, y con los diferentes desperdicios y líquidos utilizados en la cocina, ¿su limpieza forma parte del programa de limpieza y desinfección?**
- A) No, los contenedores de basura se desecharán cuando estén demasiado sucios
 - B) Si, se limpiarán según la frecuencia que determine el plan
 - C) No, se limpiarán a criterio del encargado de la cocina
 - D) Sólo aquellos contenedores que sean metálicos
- 135 CASO I - Pregunta 35: ¿Es necesario que los establecimientos dispongan de la documentación necesaria para poder acreditar al proveedor inmediato de las materias primas utilizadas y de los productos que almacenan?**
- A) Si
 - B) No
 - C) Sólo de los productos frescos
 - D) Sólo de los lácteos
- 136 CASO I - Pregunta 36: Para la limpieza de la zona de preparación, una de las pinches necesita un producto de limpieza, ¿a dónde se dirigirá para recogerlo?**
- A) Al almacén de productos perecederos
 - B) Al almacén para productos de limpieza
 - C) A la cámara frigorífica
 - D) Indistintamente, porque los productos de limpieza se almacenan en cualquier zona de la cocina
- 137 CASO I - Pregunta 37: En el almacén de limpieza, la pinche anterior se ha encontrado una botella transparente llena de lo que parece un desengrasante que no tiene ninguna etiqueta ni identificación, ¿qué debe hacer?**
- A) Utilizarla para limpiar y gastarla lo antes posible
 - B) La olerá y le pondrá con rotulador el producto que cree que es
 - C) Probará con poca cantidad para limpiar y ver si es el producto que necesita
 - D) Lo comunicará al encargado de la cocina para su retirada
- 138 CASO I - Pregunta 38: Al limpiar la zona de preparación, se debe diluir una cantidad de limpiador en agua. Esta cantidad será:**
- A) Variable según la suciedad que tenga la zona
 - B) La que recomiende el fabricante
 - C) Se echará a ojo, según la pinche
 - D) Todas son correctas

- 139 CASO I - Pregunta 39: Una vez terminada la limpieza, se ha quedado la botella de limpiador vacía, en cuya etiqueta hay un pictograma de peligro, ¿en qué contenedor se ha de desechar?**
- A) Negro de residuos sanitarios asimilables a urbanos
 - B) Negro de residuos asimilables a urbanos
 - C) Verde de residuos peligrosos de origen sanitario
 - D) Amarillo de residuos peligrosos de origen no sanitario
- 140 CASO I - Pregunta 40: ¿Cómo deberá ser el suelo de la cocina del hospital?**
- A) Garantizará sus propiedades antideslizantes
 - B) Contarán con la debida inclinación hacia los sumideros para facilitar el secado y evitar acúmulos de agua
 - C) A y B son correctas
 - D) Ninguna de la anteriores es correcta
- 141 CASO I - Pregunta 41: ¿Y como deberán ser los dispositivos luminosos?**
- A) Estarán protegidos para que en caso de rotura no contamine los alimentos
 - B) Estarán fijados al techo para que se evite la acumulación de polvo y suciedad y se facilite su limpieza
 - C) Sin protección
 - D) A y B son correctas
- 142 CASO I - Pregunta 42: Cuando se sustituyen los tubos fluorescentes en las luminarias, estos deberán desecharse:**
- A) En la basura común dentro de su embalaje original
 - B) En contenedores especiales para su posterior recogida
 - C) En los contenedores amarillos de residuos peligrosos no sanitarios
 - D) En los contenedores rojos de residuos peligrosos de origen sanitario
- 143 CASO I - Pregunta 43: A una de las puertas batientes le ha salpicado aceite, ¿cómo serán las puertas de la cocina?**
- A) De material liso
 - B) Fácil de limpiar
 - C) De material rugoso
 - D) A y B son correctas

- 144 CASO I - Pregunta 44: Las puertas batientes que se han ensuciado con anterioridad, tienen en su parte superior dos círculos transparentes, ¿para qué son estos círculos?**
- A) Para dejar entrar la máxima luz posible
 - B) Para facilitar la inspección de las tareas desde el otro lado de la puerta
 - C) Para ver si viene alguien desde el otro lado de la puerta a la vez que nosotros y evitar accidentes
 - D) Son simplemente decorativos
- 145 CASO I - Pregunta 45: El cocinero pide al pinche que le traiga la carne para empezar a preparar los entrecot de la dieta basal. El almacén de productos perecederos se encuentra en la zona de:**
- A) Zona de limpio
 - B) Zona de sucio
 - C) Zona de preparación
 - D) En ninguna de las tres anteriores
- 146 CASO I - Pregunta 46: Al entrar en la cámara frigorífica a coger la carne, el pinche se da cuenta que hay una capa de hielo, ¿qué consecuencias puede tener?**
- A) Disminuye el consumo de electricidad
 - B) Aumenta el consumo de electricidad
 - C) No tiene ninguna consecuencia, pero debe eliminarse
 - D) Debe dejarse, ya que ayuda a que haya más frío
- 147 CASO I - Pregunta 47: También le pide que pele y corte las patatas necesarias para acompañar a los entrecot, para ello el pinche:**
- A) Lo hará con el cuchillo que es más seguro
 - B) Utilizará la máquina pelapatatas y la cortadora que es más seguro
 - C) Utilizará un pelador y luego un cuchillo para que el corte sea más seguro
 - D) A y C correctas
- 148 CASO I - Pregunta 48: Se ha de traer una caja de yogures para la cena, el pinche que ha ido a por ella la ha de traer:**
- A) Sobre la cabeza para no sufrir daño en la columna
 - B) Sobre el hombro para no sufrir daño en la columna
 - C) Cogida con ambas manos y lo más junta al cuerpo posible para no sufrir daño en la columna
 - D) Cogida con ambas manos y lo más separada al cuerpo posible para no sufrir daño en la columna

- 149 CASO I - Pregunta 49: A pesar de traer la caja de yogures correctamente, el pinche se tropieza y se dobla un tobillo al no ver un obstáculo (cubo de basura) que había en el pasillo:**
- A) Los pasillos y en especial aquellos que sirvan de vías de evacuación deben estar despejados
 - B) El trabajador debería saber que ese cubo de basura siempre está en medio ya que así está al alcance de todos
 - C) El trabajador debía tirar por el pasillo paralelo al estar ese siempre ocupado
 - D) Ninguna de las anteriores es correcta
- 150 CASO I - Pregunta 50: En esta cocina, cómo en todas las cocinas hospitalarias del SAS, se desarrolla el Plan de APPCC, ¿qué significado tiene APPCC?**
- A) Análisis de productos
 - B) No es cierto que las cocinas del SAS tengan un Plan de APPCC
 - C) Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos
 - D) Ninguna es correcta

151 El aceite de oliva contiene fundamentalmente:

- A) Grasa monoinsaturada
- B) Grasa saturada
- C) No contiene grasa
- D) Grasa poliinsaturada

152 Tendrán la consideración de alimentos todas las sustancias o productos, sólidos o líquidos, naturales o transformados, que por sus características sean susceptibles de ser habitual o idóneamente utilizados para algunos de los fines siguientes:

- A) Para la normal nutrición humana o como fruitivos
- B) Como productos dietéticos, en casos especiales de alimentación
- C) Solo se consideran alimentos los que contengan proteínas
- D) Las respuestas A y B son correctas

153 Al sumergir un alimento en aceite caliente su temperatura aumenta y el agua que contiene se evapora. El calor va trasladándose hacia el interior del producto, alcanzando en la superficie del alimento una temperatura de más de 100°C. El tipo de cocinado es:

- A) Frituras
- B) Asados
- C) Hervidos
- D) Cocidos



JUNTA DE ANDALUCIA
CONSEJERÍA DE SALUD

CONSEJERÍA DE SALUD

JUNTA DE ANDALUCIA

