



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

ACCESO: LIBRE

CATEGORÍA: PINCHE.

CONCURSO-OPOSICIÓN PARA CUBRIR PLAZAS BÁSICAS VACANTES:

Resolución de 26 de junio de 2018 (BOJA núm. 126, 2 de julio).

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 El artículo 31 de la vigente Constitución Española establece que todos contribuirán al sostenimiento de los gastos públicos mediante un sistema tributario justo inspirado en los principios de:

- A) Solidaridad y progresividad.
- B) Igualdad y progresividad.
- C) Igualdad y capacidad.
- D) Legalidad e igualdad.

2 El Plan Andaluz de Salud será aprobado por:

- A) El Parlamento de Andalucía.
- B) El Consejo de Gobierno de la Junta de Andalucía.
- C) La Presidencia de la Junta de Andalucía.
- D) La Consejería de Salud de Andalucía.

3 La Junta Facultativa de un Hospital del Servicio Andaluz de Salud estará presidida por:

- A) La persona titular de la Dirección Gerencia del Hospital.
- B) La persona titular de la Dirección de Salud del Hospital.
- C) La persona titular de la Dirección Médica del Hospital.
- D) La persona titular de la Dirección de Cuidados Sanitarios y Asistenciales del Hospital.

4 Según la Ley 41/2002, de 14 de noviembre, los centros sanitarios tienen la obligación de conservar la documentación clínica durante el tiempo adecuado a cada caso, y como mínimo:

- A) Cinco años contados desde la fecha del alta de cada proceso asistencial.
- B) Cinco años contados desde la fecha de la primera visita médica de cada proceso asistencial.
- C) Diez años contados desde la fecha del alta de cada proceso asistencial.
- D) Diez años contados desde la fecha de la primera visita médica de cada proceso asistencial

5 ¿Cuáles se consideran competencias exclusivas del Estado según la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad?

- A) Control sanitario del medio ambiente: contaminación atmosférica, abastecimiento de aguas, saneamiento de aguas residuales, residuos urbanos e industriales
- B) La sanidad exterior y las relaciones y acuerdos sanitarios internacionales
- C) Control sanitario de la distribución y suministro de alimentos, bebidas y demás productos, directa o indirectamente relacionados con el uso o consumo humanos, así como los medios de su transporte
- D) La provisión de servicios asistenciales

6 La Ley 55/2003, del Estatuto Marco del personal estatutario de los servicios de salud, no contempla:

- A) La jubilación parcial
- B) La prejubilación
- C) La jubilación voluntaria
- D) La jubilación forzosa

7 El Parlamento de Andalucía, según el Estatuto de Autonomía para Andalucía, estará compuesto por:

- A) Un mínimo de 100 diputados/a
- B) Un máximo de 109 diputado/as
- C) Un mínimo de 109 diputado/as
- D) Un máximo de 105 diputado/as

8 Según el Decreto 105/1986 de 11 de junio, sobre ordenación de la asistencia especializada y órganos de dirección de los hospitales, una de las siguientes Unidades no se incardina en la Dirección de Servicios Generales del Hospital:

- A) Administración
- B) Mantenimiento y Seguridad
- C) Hostelería
- D) Suministros y Almacenes

9 Según el Estatuto Marco del personal estatutario, la situación de excedencia voluntaria por interés particular obliga a un periodo mínimo de permanencia en ella de:

- A) Un año
- B) Dos años
- C) Doce meses
- D) No establece periodo mínimo

10 El Decreto 105/1986 de 11 de junio, sobre ordenación de la asistencia especializada y órganos de dirección de los hospitales contempla como órgano unipersonal de dirección del Hospital:

- A) La Dirección de Enfermería.
- B) La Dirección Médica.
- C) La Dirección Gerencia del Hospital.
- D) Los tres anteriores

11 Uno de estos derechos NO se contempla en la Ley 41/2002 básica reguladora de la autonomía del paciente y de derechos y obligaciones en materia de información y documentación clínica. ¿Cuál?:

- A) El derecho a la información asistencial
- B) El derecho a la gratuidad de la prestación asistencial
- C) El derecho a la información epidemiológica
- D) El derecho a la intimidad

12 Según la Constitución Española, la detención preventiva tiene una duración máxima de:

- A) 48 horas
- B) 72 horas
- C) No tiene límite temporal
- D) 24 horas

13 La ley 2/1998 de 15 de junio, de Salud de Andalucía dispone que el marco territorial elemental para la prestación de la atención primaria de salud, de acceso directo de la población, en el que se ha de tener la capacidad de proporcionar una asistencia con

- A) El Distrito de Atención Primaria
- B) El Centro de Atención Primaria de Salud
- C) La Zona Básica de Salud
- D) El Punto de Atención Primaria de Salud

14 Los sistemas de selección del personal estatutario fijo, según establece el Estatuto Marco del Personal Estatutario de los Servicios de Salud (Ley 55/2003 de 16 de diciembre), son

- A) Con carácter general el sistema de oposición
- B) Con carácter general el sistema de concurso-oposición
- C) Indistintamente el sistema de concurso oposición o el de oposición según sea más conveniente de acuerdo con las características de los puestos
- D) Ninguna de las anteriores es correcta

15 Las Unidades de Prevención de Riesgos Laborales (UPRL) de los Centros Asistenciales dependen de...

- A) Director Médico del Centro
- B) Director Gerente del Centro
- C) Todas las UPRL dependen de la Dirección General de Personal
- D) Todas las UPRL dependen de la Dirección General de Seguridad en el Trabajo

16 ¿A quién corresponde garantizar que los manipuladores de alimentos tengan una formación adecuada a su puesto de trabajo?

- A) Al trabajador
- B) A la Consejería de Salud
- C) Al Ministerio de Salud
- D) A la empresa alimentaria

17 ¿Qué postura se debe adoptar al manipular manualmente una carga?

- A) Doblando la espalda
- B) Con las rodillas rectas y doblando la espalda
- C) Doblando las rodillas y la espalda recta
- D) Da igual como la cojamos ya que no pesan demasiado

18 ¿Qué Real Decreto deroga el RD 109/2010 de 5 de febrero (BOE de 19/02/2010) por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos?

- A) Real Decreto 202/2000 de 11 de febrero
- B) Real Decreto 1985/1994 de 5 de enero
- C) Real Decreto 2018/2018 de 1 de julio
- D) No se ha modificado

19 ¿Como debe acreditarse la formación de los manipuladores de alimentos?

- A) No hace falta acreditarla
- B) Documentalmente el que esté impuesto en el Plan de Formación de cada empresa alimentaria
- C) Un examen al firmar el contrato
- D) Un examen escrito y oral el primer día de trabajo

20 La formación en materia de higiene alimentaria se reconoce como

- A) Uno de los pilares básicos en el seno de la empresa alimentaria para asegurar la correcta aplicación de los requisitos adecuados en cada fase o proceso y conseguir así la producción de alimentos seguros
- B) Algo no importante
- C) Lo último a tener en cuenta en un manipulador de alimentos
- D) No hace falta la formación

21 A partir del día 20 de febrero de 2010, fecha de entrada en vigor del RD 109/2010, las empresas y entidades de formación de manipuladores de alimentos necesitan autorización administrativa previa y comunicación previa ante la administración sanitaria para prestar sus servicios a las empresas alimentarias

- A) Si, pero desde el día 21 de febrero
- B) No
- C) Sólo algunas empresas
- D) A y C son correctas

22 ¿Qué alimentos frescos se pueden congelar?

- A) No se pueden congelar
- B) El pescado fresco del mismo día
- C) Sólo las zanahorias
- D) B y C son correctas

23 La uperización es un procedimiento por el cual se somete a la leche a una corriente de vapor de agua recalentado manteniéndola en una corriente turbulenta a menos de un segundo. ¿A qué temperatura se debe mantener la corriente turbulenta?

- A) No hace falta alcanzar ninguna temperatura
- B) No hay límite de temperatura
- C) 150°
- D) 80°

24 ¿Se puede conservar la leche pasteurizada a temperatura ambiente?

- A) Si, durante 5 días
- B) Si, pero en un envase cerrado
- C) No. Deberá conservarse en frigorífico
- D) Si, durante 4 días

25 La puesta en temperatura para el consumo de un alimento se denomina

- A) Regeneración
- B) Condimentación
- C) Congelación
- D) Liofilización

26 ¿En qué consiste la deshidratación de un alimento?

- A) En eliminar la mayor concentración posible de agua presente en un producto
- B) El deshidratado a baja temperatura conserva la gran mayoría de los alimentos con las mismas vitaminas y minerales, nutrientes y enzimas que su equivalente fresco, y con sabores más concentrados
- C) Proceso para hervir el alimento
- D) A y B son correctas

27 ¿En qué consiste la liofilización?

- A) La liofilización es un proceso de conservación de los alimentos en el que se congela y se descongela el alimento pasando por el vacío y a presión atmosférica baja
- B) Proceso por el que se fríe el alimento en abundante aceite
- C) El resultado es un alimento similar al deshidratado, sin agua, que se puede conservar durante mucho tiempo
- D) A y C son correctas

28 La destrucción de insectos mediante procedimientos o agentes físicos o químicos se llama

- A) Desratización
- B) Desinsectación
- C) Desinfección
- D) Intoxicación

29 ¿Qué es el Equipo APPCC?

- A) Equipo multidisciplinar de personas responsables de la elaboración del Plan APPCC
- B) Equipo de pinches que elaboran el Plan APPCC
- C) Equipo de cocineros que elaboran el Plan APPCC
- D) Equipo multidisciplinar que exclusivamente controla el Plan APPCC

30 La zona de emplatado, ¿en qué zona está en la cocina?

- A) Sucia
- B) Lavado
- C) Limpia
- D) A y B son correctas

31 ¿Con cuánto tiempo se elaborarán las comidas antes de su consumo, salvo las que vayan a ser congeladas o refrigeradas?

- A) Con la menor antelación posible al tiempo de consumo
- B) Con 48 horas de antelación
- C) Con 24 horas de antelación
- D) Con 12 horas de antelación

32 Las comidas preparadas que no sean consumidas en el mismo establecimiento donde se elaboran, serán envasadas adecuadamente, con cierre hermético o no, dependiendo del procedimiento de conservación utilizado y del proceso de distribución. ¿Qué artículo y Real Decreto lo regula?

- A) Artículo 8 del Real Decreto 3484/2000
- B) Artículo 8 del Real Decreto 0001/1995
- C) Artículo 12 del Real Decreto 200/1985
- D) Artículo 99 del Real Decreto 15/1965

33 El artículo 9 del Real Decreto 3483/2000 dispone que el etiquetado de las comidas preparadas se ajustará a lo regulado en el Real Decreto

- A) R.D. 1334/1999 de 31 de julio por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios
- B) R.D. 134/2010 de 31 de julio por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios
- C) R.D. 13/1980 de 31 de julio por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios
- D) R.D. 14/1962 de 31 de julio por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios

34 En la cocina no centralizada, la cadena de producción suele ser caliente, los alimentos una vez cocinados se distribuyen manteniéndose a una temperatura superior a

- A) 56°
- B) 65°
- C) 100°
- D) 45°

35 Ventajas de la cocina hospitalaria centralizada:

- A) Aspecto económico
- B) Aspecto higiénico
- C) Desde el punto de vista clínico, se establece un mismo nivel de atención bajo un criterio dietético uniforme para todos los pacientes de los centros atendidos
- D) Todas son correctas

36 Inconvenientes que presenta la cocina centralizada

- A) Distancia entre la producción y el lugar de consumo
- B) Imposibilidad de atender peticiones extemporáneas desde las áreas de hospitalización
- C) Cercanía
- D) A y B son correctas

37 ¿Qué ley define a los Dietistas-Nutricionistas?

- A) La Ley 24/2001 de diciembre de ordenación de profesiones sanitarias
- B) La Ley 44/2003 de noviembre de ordenación de profesiones sanitarias
- C) Estatuto de los Trabajadores
- D) Ley 14/1986 General de Sanidad de 25 de abril

38 ¿Qué es la contaminación cruzada?

- A) La contaminación de alimentos a través del contacto con otros alimentos crudos, utensilios, insectos o superficies contaminadas
- B) Proceso por el que las bacterias de un área son trasladadas por el manipulador de alimentos a otra área antes limpia, de manera que contamina alimentos o superficies
- C) Contaminación directa
- D) A y B son correctas

39 ¿Qué es un portador sano?

- A) Persona que sin presentar síntomas de enfermedad, puede transmitir gérmenes a los alimentos y causar daños en otras personas
- B) Persona con alguna patología que trabaja de pinche de cocina
- C) Persona que presenta síntomas de enfermedad, puede transmitir gérmenes a los alimentos y causar daños en otras personas
- D) Persona ajena a la cocina que es portadora de bacterias

40 ¿Las comidas preparadas procedentes de otros países pueden comercializarse en España si no han pasado un puesto fronterizo?

- A) Si
- B) No
- C) Si, pero que lleve etiqueta de producción
- D) Si, siempre que hayan sido elaboradas con las normativas higiénico-sanitarias adecuadas

41 ¿Qué Real Decreto regula los productos alimenticios procedentes de países terceros?

- A) Real Decreto 200/1996
- B) Real Decreto 3484/2000
- C) Real Decreto 19/1965
- D) Real Decreto 1119/2000

42 El Real Decreto 3484/2000 de 29 de diciembre define "Colectividad" como

- A) Conjunto de consumidores con unas características similares que demandan un servicio de comidas preparadas, tales como escuela y empresa
- B) Conjunto de consumidores con unas características similares que demandan un servicio de comidas preparadas, tales como hospital
- C) Conjunto de consumidores con unas características similares que demandan un servicio de comidas preparadas, tales como residencia y medio de transporte
- D) Todas son correctas

43 El Real Decreto 3484/2000 de 29 de diciembre define "Comida preparada con tratamiento térmico" como

- A) Aquella comida preparada que durante su elaboración ha sido sometida en su conjunto a un proceso térmico (disminución de temperatura) tal que pueda ser consumida directamente o con un ligero calentamiento
- B) Aquella comida preparada que durante su elaboración ha sido sometida en su conjunto a un proceso térmico (exclusivamente de congelación) tal que pueda ser consumida directamente o con un ligero calentamiento
- C) Aquella comida preparada que durante su elaboración ha sido sometida en su conjunto a un proceso térmico (exclusivamente de refrigeración) tal que pueda ser consumida directamente o con un ligero calentamiento
- D) Aquella comida preparada que durante su elaboración ha sido sometida en su conjunto a un proceso térmico (aumento de temperatura) tal que pueda ser consumida directamente o con un ligero calentamiento

44 Según el artículo 8 del R.D. 3484/2000 los envases que vayan a contener comidas preparadas

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

45 El Real Decreto 3484/2000 de 29 de diciembre, en su artículo 2, define "establecimiento" como

- A) Industria permanente o temporal donde se elaboran, manipulan, envasan, almacenan, suministran, sirven o venden comidas preparadas, con o sin servicio en el mismo, para su consumo
- B) Local permanente o temporal donde se elaboran, manipulan, envasan, almacenan, suministran, sirven o venden comidas preparadas, con o sin servicio en el mismo, para su consumo
- C) Instalación permanente o temporal donde se elaboran, manipulan, envasan, almacenan, suministran, sirven o venden comidas preparadas, con o sin servicio en el mismo, para su consumo
- D) Todas son correctas

46 Según el Real Decreto por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de detergentes y limpiadores, un limpiador es:

- A) El producto que se obtiene de la reacción de los ácidos de un aceite u otro cuerpo graso con un álcali y que se destina al lavado de ropa u objetos diversos
- B) El producto cuya finalidad principal es la limpieza y mantenimiento de objetos y superficies tales como suelos, maderas, plásticos, azulejos, cristales, sanitarios, metales, tejidos o cueros
- C) Es cualquier producto comercial que tenga propiedades desinfectantes
- D) En el Real Decreto no figura la definición de limpiador

47 Un agente tensioactivo puede ser:

- A) Iónico, no iónico o anfótero
- B) Iónico, anfótero o no anfótero
- C) Ionizado, no ionizado o anfótero
- D) Ionizado, anfótero o no anfótero

48 El jabón de lavar es el producto que se destina al lavado de ropa u objetos diversos y se obtiene de la reacción de los ácidos de un aceite u otro cuerpo graso con un:

- A) Alcohol
- B) Desinfectante
- C) Acido
- D) Álcali

49 Según el Real Decreto, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de detergentes y limpiadores, se denomina carga a:

- A) La cantidad de detergente que se ha de utilizar, según las especificaciones del fabricante, en el tren de lavado
- B) Los productos de desecho de la fabricación de detergentes
- C) Los productos utilizados para lograr el tipo de presentación y concentración deseadas de un detergente o un limpiador
- D) A la cantidad nominal de detergente contenida en un envase de detergente

50 El porcentaje de biodegradabilidad de un detergente es:

- A) La cantidad porcentual del agente tensioactivo no biodegradado
- B) La cantidad porcentual del agente tensioactivo biodegradado
- C) La cantidad porcentual del agente no anfótero no biodegradado
- D) La cantidad porcentual del agente no anfótero biodegradado

- 51 Según la clasificación del Anexo I de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de detergentes y limpiadores, los productos para el lavado de ropa se divide a su vez en:**
- A) Detergentes, suavizantes, productos para el prelavado y aditivos
 - B) Detergentes, suavizantes, productos para el prelavado y jabón de lavar
 - C) Detergentes, suavizantes, jabón de lavar y aditivos
 - D) Detergentes, jabón de lavar, productos para el prelavado y aditivos
- 52 Según la clasificación del Anexo I de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de detergentes y limpiadores, los productos para el lavado de vajillas se divide a su vez en:**
- A) Detergente, abrillantador y limpiador de maquinaria
 - B) Detergente, desengrasante y abrillantador
 - C) Productos para el lavado a máquina, productos para abrillantado y productos auxiliares para lavado a máquina
 - D) Productos para el lavado a mano, productos para lavado a máquina y productos auxiliares para lavado a máquina
- 53 ¿Cuales son las clases de componentes, si se añaden a un detergente, que deberán figurar siempre en la etiqueta, sea cual sea su concentración?**
- A) Enzimas, desengrasantes, blanqueantes ópticos y perfumes
 - B) Desinfectantes, tensioactivos, blanqueantes ópticos y perfumes
 - C) Enzimas, desinfectantes, blanqueantes ópticos y perfumes
 - D) Desinfectantes, desengrasantes, blanqueantes ópticos y perfumes
- 54 Los productos lavavajillas líquidos para uso profesional que resulten clasificados como "corrosivos" que lleven la leyenda "restringido a uso profesional":**
- A) Queda prohibida toda indicación sobre un uso simultáneo en el hogar
 - B) Deberá indicar expresamente que puede utilizarse en el hogar si procede
 - C) Queda prohibido su uso en cocinas, sólo se podrá utilizar en industrias
 - D) Su uso queda prohibido en cocinas e industrias alimentarias
- 55 Los detergentes, según el Reglamento sobre clasificación, envasado y etiquetado de preparados peligrosos vigente:**
- A) Deberán ajustarse a dicho Reglamento si se clasifican como peligrosos
 - B) Deberán ajustarse siempre a dicho Reglamento
 - C) Están excluidos de dicho Reglamento
 - D) Deberán ajustarse a dicho Reglamento si son de uso en el hogar

56 Los detergentes destinados a su uso en el sector industrial o profesional, que no estén a la venta al público, en su etiqueta, no deberá forzosamente ajustarse a los mismos requisitos de los detergentes, en cuanto a su composición, de los detergentes a la venta al público, si:

- A) Lo proporcionan a través de una formación reglada sobre el manejo de productos químicos
- B) Lo proporcionan verbalmente en el momento de la venta del producto del proveedor al comprador
- C) Lo proporcionan en fichas de datos técnicos o fichas de datos de seguridad
- D) Ninguna de las anteriores es correcta

57 Según el Reglamento (CE) nº 648/2004, el detergente para uso industrial o profesional, se denomina:

- A) El detergente utilizado para una actividad de desengrasado y limpieza fuera del ámbito doméstico efectuada por personal especializado con productos específicos
- B) El detergente utilizado para una actividad de lavado y limpieza fuera del ámbito doméstico efectuada por personal especializado con productos específicos
- C) El detergente utilizado para una actividad de desinfección y limpieza fuera del ámbito doméstico efectuada por personal especializado con productos específicos
- D) El detergente utilizado para una actividad de lavado y desinfección fuera del ámbito doméstico efectuada por personal especializado con productos específicos

58 En el caso de que un producto limpiador sea considerado como producto peligroso, actualmente el fabricante debe incluir en su etiquetado:

- A) Tantos pictogramas de peligro como peligros represente el producto
- B) Un pictograma de peligro indicando todos los peligros que representa el producto
- C) No deberá utilizar en su etiqueta pictogramas de peligro al estar exento de ello
- D) Sólo un pictograma de peligro que indique su peligro medioambiental

59 ¿El símbolo que contiene un pictograma de peligro en su interior será de color?

- A) Blanco
- B) Negro
- C) Rojo
- D) Cambiará según el color del fondo

- 60 De entre las siguientes opciones, si un líquido limpiador o detergente líquido llevase en la etiqueta un pictograma de seguridad, cuyo símbolo central representa una llama, será:**
- A) Es un líquido explosivo
 - B) Es un líquido nocivo
 - C) Es un líquido tóxico
 - D) Es un líquido inflamable
- 61 De entre las siguientes opciones, si un líquido limpiador o detergente líquido llevase en la etiqueta un pictograma de seguridad, cuyo símbolo central representa un círculo ardiendo, será:**
- A) Es un líquido explosivo
 - B) Es un líquido comburente
 - C) Es un líquido tóxico
 - D) Es un líquido inflamable
- 62 De entre las siguientes opciones, si un líquido limpiador o detergente líquido llevase en la etiqueta un pictograma de seguridad, cuyo símbolo central representa una calavera con dos tibias cruzadas, será:**
- A) Es un líquido explosivo
 - B) Es un líquido comburente
 - C) Es un líquido tóxico
 - D) Es un líquido inflamable
- 63 De entre las siguientes opciones, si un líquido limpiador o detergente líquido llevase en la etiqueta un pictograma de seguridad, cuyo símbolo central figura un árbol y un pez, será:**
- A) Es un líquido peligroso para el medio ambiente acuático
 - B) Es un líquido peligroso para el medio ambiente
 - C) Es un líquido peligroso para los alimentos
 - D) Es un líquido peligroso para el uso doméstico
- 64 De entre las siguientes opciones, si un líquido limpiador o detergente líquido llevase en la etiqueta un pictograma de seguridad, cuyo símbolo central es una X, será:**
- A) Es un líquido nocivo o irritante
 - B) Es un líquido comburente
 - C) Es un líquido tóxico
 - D) Es un líquido inflamable

65 Las frases H que pueden figurar en el etiquetado de productos de limpieza que sean considerados peligrosos:

- A) Son indicaciones de peligro
- B) Son consejos de utilización
- C) Son consejos de prudencia
- D) Son indicaciones de uso

66 Los hornos pirolíticos son aquellos que:

- A) Utilizan temperaturas bajas cercanas a los 0° C convirtiendo los restos de suciedad en sólidos que se pueden retirar fácilmente con un paño húmedo
- B) Utilizan elevadas temperaturas cercanas a los 500° C convirtiendo los restos de suciedad en gases y cenizas que se pueden retirar fácilmente con un paño húmedo
- C) Utilizan desengrasantes inyectados convirtiendo los restos de suciedad en partículas que se pueden retirar fácilmente con un paño húmedo
- D) Ninguna de las anteriores es correcta

67 La Reglamentación Técnico-Sanitaria de Lejías se publicó en el Boletín Oficial del Estado en el año:

- A) 1983 y su modificación se publicó en 1994
- B) 1983 y su modificación se publicó en 1993
- C) 1984 y su modificación se publicó en 1993
- D) 1984 y su modificación se publicó en 1994

68 ¿Cual de las siguientes sustancias tiene poder desinfectante?

- A) Aceite
- B) Agua
- C) Hipoclorito sódico
- D) Acido sódico

69 Los suelos y paredes de una cocina hospitalaria:

- A) Estará sujeto al plan de limpieza las paredes pero el suelo no
- B) Estará sujeto al plan de limpieza el suelo pero las paredes no
- C) No estarán dentro del plan de limpieza de la cocina
- D) Estarán dentro del plan de limpieza de la cocina

70 La temperatura de 80° C, es la temperatura mínima que se debería utilizar para:

- A) El lavado de la ropa de trabajo utilizada
- B) El lavado de la cubertería, vajilla y cristalería en lavavajillas automáticos
- C) El lavado de suelos y paredes de cocina
- D) A y B son correctas

71 Si se produjese un incendio que se ha catalogado como Emergencia Local (nivel 2) en la cocina hospitalaria, será necesario la intervención:

- A) Exclusivamente del personal de cocina
- B) Del equipo de intervención (personas designadas e instruidas para casos de emergencia)
- C) De los equipos de bomberos externos al hospital
- D) Ninguna de las anteriores es correcta

72 Una actuación de "Evacuación" se realizará cuando:

- A) 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
- B) La situación de emergencia producida por un fuego en cocina ya ha sido controlada y se ha de volver al servicio de cocina
- C) La situación de emergencia derive exclusivamente de una catástrofe natural externa al Hospital
- D) La situación de emergencia se dé exclusivamente en el servicio de radiología del Hospital

73 En cuanto al personal de cocina:

- A) No es necesario que se le instruya en el uso de extintores, sólo en las instrucciones de evacuación
- B) Se le instruirá solamente en el uso de extintores de tipo A
- C) Se le instruirá solamente en el uso de bocas de incendios
- D) Recibirá las instrucciones generales de empleo y uso de los extintores presentes en el Servicio de Cocina

74 El equipo de emergencia es el único instruido y autorizado para el uso de:

- A) Las bocas de incendios (BIE)
- B) Los extintores
- C) Los pulsadores de alarma
- D) Ninguna de las anteriores es correcta

75 Los simulacros de emergencia se realizan para:

- A) Evaluar los planes de Higiene Alimentaria y asegurar la eficacia y operatividad de éstos
- B) Evaluar la actuación en las catástrofes exteriores en las que haya que recibir afectados en el Hospital
- C) Evaluar los planes de autoprotección y asegurar la eficacia y operatividad de los planes de actuación en emergencias
- D) Sancionar al personal que no lleve a cabo las actuaciones tal y como están recogidas en el plan de autoprotección

76 El Servicio Andaluz de Salud está obligado a adoptar las medidas necesarias en materia de:

- A) Primeros auxilios y evacuación de los trabajadores y público en general
- B) Lucha contra incendios y evacuación de los trabajadores y público en general
- C) Primeros auxilios, lucha contra incendios
- D) Primeros auxilios, lucha contra incendios y evacuación de los trabajadores y público en general

77 Un extintor de anhídrido carbónico (CO₂):

- A) No se debe utilizar en un fuego eléctrico
- B) Es el menos adecuado para utilizar en un incendio eléctrico
- C) Es el más adecuado para utilizar en un fuego eléctrico
- D) Es adecuado en un incendio eléctrico si no hay tensión

78 Las señales relativas a los equipos de lucha contra incendios y las señales relativas a salvamento y socorro:

- A) Tienen las mismas formas (cuadradas o rectangulares) y mismos colores
- B) Tienen las mismas formas (cuadradas o rectangulares) y distintos colores
- C) Tienen distintas formas (unas cuadradas y otras circulares) y distintos colores
- D) Tienen distintas formas (unas cuadradas y otras circulares) y mismos colores

79 El agua a chorro se puede utilizar como agente extintor en los siguientes casos:

- A) Aceite ardiendo
- B) Incendio eléctrico
- C) A y B son correctas
- D) Ninguna de las anteriores es correcta

80 En la construcción y posterior equipamiento de las cocinas hospitalarias no se deben tener en cuenta, en cuanto a su resistencia al fuego:

- A) El material estructural de la cocina
- B) Las puertas de entrada y salida de la cocina
- C) El mobiliario utilizado en la cocina
- D) Todo lo anterior debe ser considerado

81 Además de la falta de iluminación, ¿cuáles pueden ser además las posibles causas de caída en la cocina?

- A) Los suelos demasiado limpios, obstáculos en las zonas de paso y los suelos irregulares o con aperturas
- B) Los suelos sucios y resbaladizos, obstáculos en las zonas de paso y los suelos regulares o con aperturas
- C) Los suelos sucios y resbaladizos, obstáculos en las zonas de paso y los suelos antideslizantes
- D) Los suelos sucios y resbaladizos, obstáculos en las zonas de paso y los suelos irregulares o con aperturas

82 Los suelos de una cocina, para evitar resbalones y caídas deben:

- A) Ser cerámicos, porosos y con llagas
- B) Estar limpios y recoger inmediatamente los alimentos o líquidos que puedan caer en ellos
- C) Embalsar el agua derramada
- D) Ninguna de las anteriores es correcta

83 La norma que regula la construcción y características de las escaleras de mano, entre ellas las que conciernen a las condiciones de seguridad es la norma:

- A) UNE EN 121
- B) UNE EN 131
- C) UNE EN 141
- D) UNE EN 151

84 En la utilización de los cuchillos en cocina es importante:

- A) Utilizar el mismo cuchillo para todas las tareas
- B) Utilizar siempre el cuchillo menos afilado para evitar cortes
- C) Utilizar el cuchillo adecuado para cada tarea
- D) Utilizar siempre el cuchillo más grande del que se disponga

85 El mercado CE que contiene cualquier maquinaria y/o electrodoméstico en la cocina nos dice que:

- A) Está fabricado en la Unión Europea
- B) Cumple los requisitos de seguridad definidos en la Directiva 2006/42/CE
- C) Está diseñado especialmente para uso industrial
- D) A y B son correctas

86 Una de las acciones que podemos realizar en cocina para evitar las quemaduras es:

- A) Orientar los mangos de los recipientes hacia el interior de los fogones
- B) Efectuar el cambio de aceite en frío
- C) No llenar los recipientes hasta arriba
- D) Todas son correctas

87 La batidora del servicio de cocina deberá desconectarse:

- A) Sólo cuando vayan a ser limpiadas
- B) Al término de su utilización y de la jornada de trabajo
- C) Sólo cuando vayan a ser reparadas y/o sustituidas
- D) Sólo en el caso de deterioro del cable

88 Para que se produzca un fuego es necesario:

- A) Calor, combustible y oxígeno
- B) Calor, comburente y oxígeno
- C) Calor, comburente y anhídrido carbónico
- D) Calor, combustible y anhídrido carbónico

89 Para evitar las torceduras de tobillo se deben utilizar zapatos con la siguiente característica:

- A) Impermeables
- B) Transpirables
- C) Con puntera de acero
- D) Cerrados

90 ¿Cual de los siguientes supuestos, según el Sistema de Gestión de Prevención de Riesgos Laborales del Servicio Andaluz de Salud, es considerado accidente con riesgo biológico?

- A) Pinchazo con aguja usada abandonada en una bandeja
- B) Corte con cuchillo de cocina al cortar las verduras
- C) Ingesta por error de detergente al confundirlo con agua
- D) Contacto con superficie caliente que produce quemadura

91 ¿Cual de los siguientes equipos es un Equipo de Protección Individual (EPI)?

- A) El extintor
- B) El resguardo de la cortadora de fiambre
- C) El guante de malla de acero
- D) El pulsador de alarma antiincendios

92 El chaleco térmico es una prenda que utilizaremos cuando:

- A) Estamos muy cerca de los fogones para evitar el calor
- B) Entramos en la cámara frigorífica para evitar el frío
- C) Cuando salimos al exterior para evitar el cambio de temperatura
- D) Al trabajar en el tren de lavado

93 ¿A partir de qué peso se considera que la manipulación manual de una carga puede producir trastornos musculoesqueléticos?

- A) A partir de 3 kg.
- B) A partir de 5 kg.
- C) A partir de 10 kg.
- D) A partir de 20 kg.

94 Cuando utilizamos un producto químico (detergente, lejía, desengrasante, lavavajillas, etc...) que está catalogado como producto peligroso:

- A) Utilizaremos mascarilla, gafas y guantes en su manipulación
- B) Utilizaremos aquellos E Pis recogidos en la Ficha de Datos de Seguridad del Producto
- C) No necesitaremos ningún EPI ya que no son necesarios en los productos que se utilizan en cocina
- D) Utilizaremos sólo los guantes ya que los productos utilizados en cocina no conllevan riesgos mayores

95 Para evitar que las bandejas calientes nos produzcan quemaduras utilizaremos:

- A) Guantes de malla de acero
- B) Manoplas térmicas
- C) Guantes de goma
- D) Guantes de látex

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

- A) La radiación ionizante
- B) El dióxido de carbono
- C) Las muestras de laboratorio
- D) El oxígeno

97 La quema de combustibles fósiles en cocina contribuye a aumentar:

- A) El efecto invernadero
- B) La biodiversidad
- C) La capa de ozono
- D) La contaminación acuática

98 Los Cloro Fluoro Carbonados (CFCs) son sustancias químicas que contribuyen a:

- A) Reducir la temperatura del planeta
- B) La lluvia ácida
- C) Reducir la capa de ozono
- D) Aumentar la contaminación acuática

99 ¿Cual de los siguientes contaminantes se considera un contaminante biológico?

- A) El óxido de etileno
- B) La lejía
- C) Sangre de un paciente infeccioso
- D) No existen los contaminantes biológicos

100 ¿Qué es la eutrofización?

- A) Acumulación de residuos orgánicos en el litoral marino o en un lago, laguna, embalse, etc., que causa la proliferación de ciertas algas
- B) El nivel de contaminación del aire que se encuentra a nivel de suelo
- C) La cantidad de contaminantes que emite una fábrica a la atmósfera
- D) La contaminación lumínica en grandes ciudades

101 CASO PRACTICO:

En el mes de Julio, la Junta de Andalucía ha inaugurado el nuevo Hospital Comarcal "La Luz" con un total de 196 camas. Se tiene previsto que en la cocina, de elaboración propia, se preparen unas 160 dietas basales y unas 60 dietas terapéuticas que estarán compuestas por 4 platos: entrante, primero, segundo y postre. Para la elaboración de estas dietas se tienen que aplicar las medidas higiénico-sanitarias y de seguridad y salud.

¿Como deben de ser los envases y embalajes de los productos que almacenen?

- A) De material autorizado
- B) Deben de estar limpios, sin aplastamientos ni roturas
- C) Debidamente precintados y con el nº de lote, fecha de fabricación, caducidad y/o consumo preferente
- D) Todas son correctas

102 ¿Que postura debe adoptar el pinche cuando coge las cajas de zumo del almacén?

- A) Doblando la espalda y con una sola mano
- B) Con las rodillas rectas y doblando la espalda
- C) Doblando las rodillas y la espalda recta
- D) Da igual como las cojamos ya que no pesan demasiado

103 Si el pinche coge una caja de zumo, como deberá llevar la carga:

- A) Lo más separada posible del tronco
- B) Por encima de la cabeza
- C) Apoyada sobre el hombro
- D) Ninguna de las anteriores es correcta

104 Para permanecer en el cuarto frio de preparación, ¿cuál de los siguientes Equipos de Protección Individual (EPI) habrá que ponerse?

- A) Chaleco térmico
- B) Mascarilla quirúrgica
- C) Gorro de papel
- D) No hay que ponerse ningún EPI especial

- 105 Para uno de los platos de la dieta basal, el cocinero solicita colorante para elaborar el plato de hoy, ¿qué regula los aditivos alimentarios en España?**
- A) Código Aditivo
 - B) Código Aditivo Español
 - C) Código Alimentario Español
 - D) Ninguna es correcta
- 106 Para el desayuno en la cocina se preparan 10 zumos naturales de naranja para la dieta diabética, ¿cómo lo tendrá que conservar hasta su consumo?**
- A) En frío, recipiente opaco y tapados
 - B) A temperatura ambiente en recipiente opaco
 - C) A temperatura ambiente, recipiente opaco y tapados
 - D) En frío, en recipiente opaco sin tapar
- 107 El panadero ha traído el pan, el responsable de recepcionar el pan debe comprobar que**
- A) Todos están sueltos en una canasta
 - B) Debe de estar envasado individualmente en bolsas de plástico
 - C) A y B son correctas
 - D) Ninguna es correcta
- 108 En el supuesto de que descienda el número de dietas basales para el menú del almuerzo que llevaban alcachofas congeladas y sobren 2 kilos ya descongeladas, ¿qué debemos hacer con ellas?**
- A) Se congelarán por un periodo de 7 días
 - B) Se congelarán por un periodo de 15 días
 - C) Una vez descongelados los productos alimenticios, se elaborarán inmediatamente o se conservarán refrigerados durante un periodo de tiempo y a una temperatura tal que se evite la alteración de los mismos y el posible desarrollo de microorganismos y toxinas susceptibles de producir peligros para la salud
 - D) Ninguna es correcta
- 109 En las dietas de hoy se utilizarán además de las alcachofas, otros alimentos como mermelada, salmón fresco y semiconservas, ¿cuál de estos alimentos no necesita refrigeración?**
- A) Mermelada
 - B) Salmón
 - C) Semiconserva
 - D) B y C son correctas

- 110 Cuando en cocina la pinche volcaba un bote de cristal con tomate frito se le ha caído el recipiente de cristal al suelo rompiéndose en varios trozos grandes, ¿cómo deberá desecharse?**
- A) Se recogerá con escobón y recogedor y se tirará con el resto de la basura
 - B) Se recogerá y se envolverá en papel o cartón para que no pueda atravesar la bolsa de basura
 - C) Se desechará en un contenedor amarillo de residuos cortopunzantes
 - D) Todas las anteriores son correctas
- 111 Los desperdicios de la preparación de los alimentos (orgánicos), se deberán depositar en los contenedores de:**
- A) Residuos sanitarios asimilables a urbanos
 - B) Residuos asimilables a urbanos
 - C) Residuos peligrosos de origen sanitario
 - D) Residuos peligrosos de origen no sanitario
- 112 Después de recoger todos los residuos en el contenedor, lo depositan en un depósito intermedio que:**
- A) Serán refrigerados
 - B) Tendrán entrada desde la cocina y salida al exterior
 - C) Deberá mantenerse limpio
 - D) Todas son correctas
- 113 Uno de los platos de la dieta basal se va a hacer con verduras deshidratadas, ¿cómo se deben mantener los alimentos deshidratados?**
- A) A temperatura muy baja
 - B) En bolsas de plástico sin cerrar
 - C) En un cubo de plástico
 - D) Al vacío
- 114 Una de las técnicas que hoy utiliza el cocinero, es sumergir en agua caliente las verduras, ¿esta técnica se llama?**
- A) Escaldado
 - B) Fritura
 - C) Ebullición
 - D) Asado

- 115 Para evitar quemaduras al sumergir en agua caliente las verduras, se tendrá que:**
- A) Utilizar siempre cazuelas de aluminio
 - B) Llenar de agua caliente hasta el borde de la olla
 - C) Llenar de agua caliente hasta un nivel que asegure que al introducir las verduras no se desborde
 - D) Mojar antes las verduras en agua fría
- 116 Las patatas fritas de la dieta basal se hacen en la freidora que posteriormente el pinche de cocina ha limpiado. Los residuos de la freidora la pinche los deposita en el contenedor de residuos orgánicos. ¿Lo ha hecho bien el pinche?**
- A) No. Hay que verterlo en el alcantarillado
 - B) Si
 - C) No hay que depositarlo con residuos orgánicos
 - D) Se verterán en recipientes especiales para su posterior reciclado o incineración
- 117 La retirada del aceite de la freidora que va a limpiar el pinche debe hacerse:**
- A) En caliente
 - B) A no menos de 80° C
 - C) A no más de 80° C
 - D) En frío
- 118 ¿Como serán las mesas de trabajo en la cocina del Hospital de La Luz?**
- A) Lisas e impermeables
 - B) De fácil limpieza y desinfección
 - C) De madera
 - D) A y B son correctas
- 119 Para un paciente con una dieta libre y a petición, se ha abierto una lata de melocotón en almíbar de 1 kg. Solo se han utilizado tres mitades. ¿Qué debemos hacer con el melocotón que ha quedado?**
- A) Dejarlo en la lata y almacenarlo en el almacén
 - B) Dejarlo en la lata y almacenarlo en la cámara frigorífica
 - C) Tirar todo lo que quede
 - D) Pasarlos a un recipiente cerrado de cristal, de acero o plástico

- 120 En cocina utilizan un abrelatas eléctrico, para la apertura de latas de conserva, por lo que tiene que tener en cuenta:**
- A) No debe utilizar abridor eléctrico, sólo el manual
 - B) Empezar a abrir las latas de menor tamaño
 - C) Empezar abriendo las latas de mayor tamaño
 - D) No pisar en suelo mojado
- 121 Una vez que se ha terminado de utilizar el abrelatas eléctrico para abrir las latas de conserva se deberá:**
- A) Desenchufarlo tirando del cable
 - B) Desenchufarlo cogiéndolo por la clavija del enchufe
 - C) Dejarlo enchufado hasta que sea la hora de la limpieza
 - D) No debe utilizar abridor eléctrico, sólo el manual
- 122 ¿Deberá ponerse guantes el pinche de cocina para abrir una lata de conserva?**
- A) No, al tratarse de productos envasados
 - B) Si, en todo momento, cambiándose cuando fuese necesario
 - C) No, siempre que tenga las manos limpias
 - D) Siempre que lleve anillos
- 123 En la cocina se ha elaborado un programa de limpieza y desinfección, ¿qué debe definir dicho programa?**
- A) Las áreas y la frecuencia de limpieza de las mismas
 - B) Procedimiento de limpieza y desinfección
 - C) Personal encargado de la tarea
 - D) Todas son correctas
- 124 A veces en la limpieza de cocina se utiliza lejía, ¿cuál es la principal característica que tiene la lejía?**
- A) Es tensioactiva
 - B) Es biodegradable
 - C) Es jabonosa
 - D) Es desinfectante

- 125 Para limpiar la freidora también se ha utilizado un desengrasante cuya etiqueta contiene un pictograma (dibujo) con una calavera y dos huesos cruzados, al vaciar el envase debe tirarlo al contenedor:**
- 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
- 126 Uno de los platos elaborados es la ensalada de atún, que incluye tomate, por indicación de la dietista y el cocinero. Según el Código Alimentario Español, ¿en qué grupo de alimentos se incluye el tomate?**
- A) Verduras
 - B) Hortalizas
 - C) Fruta carnosa
 - D) Fruto oleaginoso
- 127 Durante la preparación de la comida, entra personal sanitario a la cocina, ¿puede entrar en cocina el personal ajeno al servicio?**
- A) Está prohibido el paso a toda persona ajena a la cocina
 - B) Pueden entrar siempre que utilicen prenda para cubrir el cabello
 - C) Sólo pueden entrar a la zona de distribución de las comidas
 - D) Ninguna es correcta
- 128 Para cortar la lechuga de la ensalada el pinche de cocina coge un cuchillo y se pone los guantes, ¿qué tipo de guantes utilizará para no sufrir cortes?**
- A) De malla
 - B) De vinilo
 - C) Dedales
 - D) De látex, dobles
- 129 Una vez cortada la lechuga el pinche de cocina limpia el cuchillo, ¿que deberá hacer a continuación?**
- A) Dejarlo en la zona de trabajo hasta que se recoja al final de la jornada
 - B) Dejarlo en el fregadero para una última limpieza
 - C) Deberá guardarlo en su lugar bien protegido
 - D) Deberá desecharlo en un contenedor de cortopunzantes

- 130 Para un buen funcionamiento de la cocina es necesario un Plan de Mantenimiento. En caso de aplicar medidas correctoras, éstas se realizarán:**
- A) Fuera de horas de actividad de la cocina
 - B) Se coordinarán con los responsables de las mismas para que el área afectada quede en perfecto estado de limpieza y desinfección después de la actuación
 - C) Se tomarán medidas en orden a la prevención de contaminaciones posibles durante y después de la actuación
 - D) Todas son correctas
- 131 El pinche de cocina limpia el pelapatatas al final de la jornada. ¿Es correcto?. ¿Cuándo se debe limpiar el pelapatatas?**
- A) Si. Al final de la jornada
 - B) No. Al final de cada uso
 - C) No. Cuando lo mande la Gobernanta
 - D) No. Cuando se friegue la zona de máquinas
- 132 Cuando se limpia un equipo eléctrico, ¿que hay que tener en cuenta antes de su limpieza?**
- A) El equipo esté conectado a la corriente eléctrica
 - B) El equipo esté desconectado de la corriente eléctrica
 - C) Haya alguien que vigile la limpieza
 - D) Ninguna de ellas es correcta
- 133 El último paso que se debe realizar a la hora de limpiar el pelapatatas es:**
- A) Desinfectar
 - B) Abrillantar
 - C) Pulir
 - D) Aclarar con agua abundante
- 134 Para el menú de mañana se han traído huevos frescos, ¿dónde deben almacenarse los huevos frescos?**
- A) En la cámara refrigerada con productos de origen animal
 - B) En la cámara no refrigerada con productos de origen animal
 - C) En la cámara de alimentos refrigerados
 - D) En un almacén o despensa dónde circule convenientemente el aire

135 En la jornada laboral del pinche de cocina se debe mantener una conducta higiénica entre las que se encuentra:

- A) Estará prohibido fumar
- B) Estará prohibido comer
- C) Estará prohibido mascar chicle, escupir o cualquier conducta no higiénica en todas las instalaciones donde se puedan contaminar los alimentos
- D) Todas son correctas

136 Si un pinche observa alguna anomalía en las instalaciones, ¿qué deberá hacer?

- A) Intentar repararla
- B) Continuar con su trabajo
- C) Comunicarlo al responsable o encargado de las labores de vigilancia
- D) Decirlo a otro/a pinche

137 Además de la ropa de trabajo los pinches de cocina deben de utilizar:

- A) Prenda de la cabeza que cubra totalmente el cabello y calzado
- B) Calzado con suela deslizante
- C) Calzado abierto por detrás
- D) Calzado de piel

138 ¿Qué es una Boca de Incendio Equipada (BIE)?

- A) Es un equipo contra incendios que lo puede utilizar cualquier trabajador de cocina y ya le enseñará su encargado
- B) Es un equipo contra incendios que sólo pueden utilizar los bomberos
- C) Es un equipo contra incendios que sólo pueden utilizar el equipo de emergencia
- D) Es un equipo contra incendios que sólo pueden utilizar los cocineros

139 ¿Qué es un extintor?

- A) Es un equipo contra incendios que lo puede utilizar cualquier trabajador en caso de un pequeño fuego
- B) Es un equipo contra incendios que sólo pueden utilizar los bomberos
- C) Es un equipo contra incendios que sólo pueden utilizar el equipo de emergencia
- D) Es un equipo contra incendios que sólo pueden utilizar los cocineros

- 140 Además de la ropa de trabajo, prenda para cubrir el cabello y calzado adecuado para su función, cuando un pinche esté preparando la ensalada, ¿qué debe de usar?**
- A) Mascarilla FFP2
 - B) Mascarilla FFP3
 - C) Mascarilla buconasal y guantes
 - D) Ninguna es correcta
- 141 Cuando comienza el emplatado del desayuno, ¿qué deberá usar obligatoriamente un pinche de cocina además del calzado adecuado, prenda que cubra totalmente el cabello y la ropa de trabajo?**
- A) Mascarilla FFP2
 - B) Mascarilla FFP3
 - C) Mascarilla buconasal y guantes
 - D) Ninguna es correcta
- 142 ¿Que diferencia hay entre una mascarilla buconasal o quirúrgica y una etiquetada como FFP?**
- A) La buconasal evita que aspiremos partículas, bacterias y virus
 - B) Las mascarillas FFP evitan que aspiremos partículas, bacterias y virus
 - C) La buconasal evita que contaminemos los alimentos de partículas
 - D) B y C son correctas
- 143 María sale de la cocina con sus compañeros para ir a desayunar a la Cafetería. Después del desayuno, se incorporan de nuevo al servicio de cocina todo el personal. ¿Deberá María lavarse las manos de nuevo?**
- A) No, siempre que utilice guantes
 - B) No, se las lavó por la mañana cuando comenzó su jornada
 - C) No hace falta
 - D) Si, siempre que entremos en las instalaciones
- 144 ¿Como debe de lavarse las manos?**
- A) Con agua fría y jabón
 - B) Sólo con agua caliente
 - C) Sólo con agua fría
 - D) Con agua caliente y jabón o desinfectante adecuado

- 145 ¿Un pinche de cocina se puede desplazar a la zona de preparación de alimentos mientras esté con las operaciones de lavado?**
- A) No, mientras esté realizando las operaciones de limpieza
 - B) Si es pinche puede desplazarse por toda la cocina
 - C) Solo podrá desplazarse de la zona de lavado a la cámara de carnes
 - D) Solo podrá desplazarse a la cámara de pescados
- 146 La primera operación que deben realizar María y su compañera en cuanto a la limpieza de las bandejas es:**
- A) Un prelavado quitando los residuos más groseros
 - B) Un enjuague con agua desinfectada
 - C) Desinfectar las bandejas con lejía
 - D) No hay que limpiar las bandejas de cocina
- 147 En la cocina hay un responsable de vigilar que se cumplan los requisitos higiénicos. ¿Como será esa supervisión?**
- A) Solo en turno de tarde
 - B) Solo en turno de mañana
 - C) Continua
 - D) Semanalmente
- 148 Si sufrimos una pequeña herida en la mano mientras preparamos una ensalada, ¿se debe seguir trabajando?**
- A) No, mientras la herida no esté cubierta con un vendaje protector
 - B) Puede seguir después de enjuagarse la mano herida
 - C) Puede seguir si se pone guantes de algodón
 - D) B y C son correctas
- 149 ¿Se pueden dejar en el pasillo los cartones del embalaje de algunos productos de almacén?**
- A) Si
 - B) Si, pero solo en el turno de mañana
 - C) Si, si no es mucha cantidad
 - D) No, en las zonas de tránsito los manipuladores no depositarán ropas o efectos personales, desperdicios, cartones o cualquier objeto que pueda ser fuente de contaminación

150 Si un pinche de cocina sufre vómitos y diarrea, ¿qué debe de hacer?

- A) Se irá al médico sin más
- B) Se lo dirá a sus compañeros
- C) Se lo dirá a su responsable
- D) Deberá esperar a terminar su turno para ir al médico

151 ¿Cual de los siguientes envases se considera un residuo peligroso?

- A) Envase que ha contenido alcohol 98
- B) Envase que ha contenido lejía
- C) Envase que ha contenido amoniaco
- D) Todos los anteriores

152 Si clasificamos la contaminación según el medio contaminado, dividiremos ésta en:

- A) Contaminantes físicos, químicos y biológicos
- B) Contaminantes industriales y urbanos
- C) Contaminantes peligrosos y no peligrosos
- D) Contaminantes del suelo, el agua y el aire

153 ¿Qué es la Gestión de Residuos?

- A) El sistema de gestión conducente al control de los vertidos efectuados por una empresa al medio acuático
- B) El conjunto de diligencias conducentes al manejo integral del sistema ambiental
- C) 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
- D) La recogida, el almacenamiento, el transporte, la valorización y la eliminación, incluida la vigilancia de estas actividades, así como la vigilancia de los lugares de depósito o vertido después de su cierre



JUNTA DE ANDALUCIA
CONSEJERÍA DE SALUD

CONSEJERÍA DE SALUD

JUNTA DE ANDALUCIA

