



PRUEBA: CUESTIONARIO TEÓRICO

ACCESO: LIBRE
CUPO: D.I.

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 la prueba** es de **una hora y media**.
- **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 «**PRUEBA: CUESTIONARIO TEÓRICO**».

PRUEBA: CUESTIONARIO TEÓRICO

- Esta prueba consta de 50 preguntas, numeradas de la 1 a la 50. Las preguntas de esta prueba deben ser contestadas en la «**Hoja de Respuestas**», numeradas de la 1 a la 50.
- Cada respuesta correcta se valorará con 2 puntos.
- Las contestaciones erróneas **NO** se penalizarán.

(continúa al dorso)

ABRIR SOLAMENTE A LA INDICACIÓN
DEL TRIBUNAL

Turno libre

1 Todo manipulador de alimentos debe respetar las siguientes normas de higiene:

- A) Lavado de manos con agua caliente y jabón
- B) Fumar, toser o estornudar sobre el alimento
- C) Usar mascarilla exclusivamente para la manipulación de productos que se consumirán en crudo

2 Señale la afirmación incorrecta. Los manipuladores de alimentos deberán:

- A) Cumplir las normas de higiene en cuanto a actitudes, hábitos y comportamiento
- B) Mantener un grado elevado de aseo personal, llevar una vestimenta limpia y de uso exclusivo y utilizar, cuando proceda, ropa protectora cubrecabeza y calzado adecuado
- C) Lavarse las manos con agua fría y jabón, sin desinfectante

3 Señale cual de las siguientes actividades puede realizar el manipulador de alimentos durante el ejercicio de la actividad:

- A) Fumar
- B) Masticar chicle
- C) Ninguna de las opciones anteriores es correcta

4 ¿En qué fase del proceso de manipulación de alimentos está prohibido masticar chicle?

- A) Durante el envasado o emplatado
- B) Cuando el alimento va a ser consumido en crudo, sin cocción previa
- C) Está prohibido en todas las fases del proceso

5 ¿Qué es el sistema APPCC?

- A) Un instrumento para ayudar a lograr niveles elevados de seguridad alimentaria
- B) Un sistema de control de personal
- C) Un método para definir los procesos de producción

6 ¿En qué principios se basa el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)?

- A) Análisis y localización de los riesgos
- B) Determinación de los puntos críticos
- C) Todas las opciones son correctas

7 ¿Qué requisitos deben cumplir las comidas preparadas?

- A) Una vez descongeladas se elaborarán en el plazo de 24 horas, y no necesitarán ser conservadas en refrigeración
- B) Serán elaboradas con la menor antelación posible, salvo que se vayan a congelar o refrigerar
- C) Para su consumo es necesario tan solo un ligero calentamiento

8 ¿Qué significa el concepto de marcha adelante?

- A) Que no se deben cruzar las vías sucias y limpias
- B) Que los alimentos no deben volver atrás en el proceso
- C) Todas las respuestas son correctas

9 El sistema de APPCC tiene como objetivo:

- A) Establecer un plan de emergencia para el caso de incendio
- B) Identificar, valorar y controlar los peligros sanitarios e higiénicos asociados al conjunto y a cada una de las fases de la cadena alimentaria
- C) Analizar las pautas de comportamiento de los trabajadores

10 Según el Código Alimentario Español, ¿en qué grupo de alimentos se incluye el tomate?

- A) Verduras
- B) Hortalizas
- C) Frutas carnosas

11 ¿Qué son los productos de tercera gama?

- A) Productos congelados no cocinados
- B) Productos limpios precocinados y envasados
- C) Productos totalmente preparados, cocinados, envasados al vacío y refrigerados

12 ¿Cuál de los siguientes alimentos no necesita refrigeración?

- A) La mermelada, que es una conserva de fruta
- B) El beicon, que es una conserva de carne
- C) El salmón ahumado, que es una conserva de pescado

13 ¿Cómo se debe evitar que se rompa la cadena de frío?

- A) Evitando comprar alimentos congelados
- B) Cargando al máximo los congeladores
- C) Abriendo las puertas el tiempo mínimo imprescindible

14 ¿Dónde se montan las bandejas para su servicio?

- A) En la zona de preparación
- B) En la zona de recepción
- C) En la cinta de emplatado

15 ¿Quién indica la dieta adecuada para un paciente?

- A) La enfermera
- B) El médico
- C) El bromatólogo

16 ¿De qué depende el éxito del proceso de alimentación del paciente?

- A) De la correcta elaboración de los menús
- B) De la definición adecuada de las dietas
- C) Todas las respuestas son correctas

17 ¿Qué medida puede minimizar la emisión de residuos provenientes de una cocina hospitalaria?

- A) La reutilización del agua de lavado
- B) La depuración del agua de lavado de utensilios y maquinaria antes de su vertido
- C) La conservación de alimentos por refrigeración

18 ¿Qué se debe hacer con los aceites usados?

- A) Deben recogerse en recipientes metálicos especiales para su posterior incineración
- B) Se tirarán por el desagüe
- C) No son contaminantes, por lo que no requieren ningún tratamiento especial

19 ¿Cómo serán los circuitos utilizados para el traslado interno de residuos?

- A) Exclusivos
- B) Separados de las vías para público
- C) Las opciones a y b son correctas

20 Eliminar la suciedad, papeles, derrames, grasas, desperdicios y obstáculos contra los que se pueda tropezar y retirar los objetos innecesarios y utensilios que no se estén utilizando, es una medida preventiva para evitar:

- A) Caídas al mismo nivel
- B) Cortes y heridas
- C) Incendios

21 Es un riesgo ergonómico:

- A) Estar en contacto con productos que contienen sustancias químicas peligrosas
- B) Realizar trabajos con manejo de cargas o posturas forzadas
- C) Las situaciones de trabajo que producen estrés

22 Los equipos de protección individual están destinados:

- A) Al uso personal
- B) A la comunidad
- C) A un equipo de trabajo

23 No es una actuación que deba adoptarse en caso de incendio:

- A) Localizar el origen de la incidencia
- B) Clasificar la magnitud del incendio (Conato, Emergencia Parcial o General)
- C) Ante cualquier circunstancia, apagar el fuego con cualquier extintor que se tenga a mano

24 En el Servicio Andaluz de Salud:

- A) Existe un Plan de Prevención de Riesgos Laborales, aprobado mediante Orden de 17 de septiembre de 2014
- B) No existe Plan de Prevención de Riesgos Laborales, aunque sí la evaluación inicial de riesgos laborales
- C) No se ha procedido todavía a realizar la evaluación inicial de riesgos laborales

25 En materia de protección contra incendios, los EPI son:

- A) Los equipos de protección colectiva
- B) Los equipos de primera intervención
- C) Los equipos personales imprescindibles

26 En la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales, son obligaciones de los trabajadores en materia de prevención de riesgos:

- A) Evaluar los riesgos que no se puedan evitar
- B) Utilizar correctamente los medios y equipos de protección facilitados por el empresario, de acuerdo con las instrucciones recibidas de éste
- C) Conocer la evaluación de riesgos

27 Señale la respuesta correcta en el caso de producirse un incendio:

- A) Se debe actuar con serenidad
- B) Debe comunicarse el hecho inmediatamente a los servicios de extinción de incendios
- C) Todas las respuestas anteriores son correctas

28 ¿Qué es la lejía?

- A) Un desinfectante, derivado del cloro
- B) Un aldehído
- C) Un esterilizante

29 ¿Qué es la plonge?

- A) Un lavavajillas
- B) Es el lugar donde se lavan las marmitas, sartenes, cazuelas y elementos móviles del resto de equipamiento
- C) Es la zona de lavado de la vajilla

30 ¿Qué características tiene la lejía como desinfectante?

- A) Es corrosiva para algunos metales
- B) Puede liberar gases asfixiantes en contacto con algunos productos
- C) Todas las respuestas son correctas

- 31 ¿Qué 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
- 32 ¿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.
- 33 ¿Que hará el manipulador de alimentos si está afectado por un proceso diarreico?**
- A) No presentarse a trabajar
 - B) No realizará ningún tipo de trabajo de manipulación, independientemente de la gravedad de la infección
 - C) Informará con la finalidad de que se valore la necesidad de someterse a examen médico, y en caso necesario, su exclusión temporal de la manipulación de productos alimenticios
- 34 ¿Quién impartirá la formación a los manipuladores de alimentos?**
- A) La propia empresa o una entidad autorizada por la autoridad sanitaria competente
 - B) La propia empresa siempre
 - C) La autoridad competente

35 ¿Qué son los productos de segunda gama?

- A) Son alimentos frescos, no transformados que no han sufrido ningún tratamiento higienizante ni de conservación
- B) Son alimentos que han sufrido un tratamiento normalmente térmico para su conservación y se han envasado en recipientes herméticamente cerrados
- C) Son alimentos conservados por congelación o ultracongelación en crudo

36 ¿Qué alimentos frescos se pueden congelar?

- A) No se pueden congelar
- B) El pescado fresco del mismo día
- C) Solo las zanahorias

37 ¿Qué personal lleva a cabo la elaboración de menús?

- A) Dietistas
- B) Enfermeras
- C) Personal de cocina

38 ¿Qué factores influyen en el paciente, para alcanzar el estado de salud?

- A) Atención personal recibida
- B) Alimentación
- C) Todas las opciones son correctas

39 ¿Quién reparte las bandejas?

- A) Enfermera
- B) Médico
- C) Auxiliar de Enfermería de planta

40 ¿Qué aspecto de la calidad se vigilará especialmente?

- A) Higiene
- B) Sabor y calidad nutritiva
- C) Se vigilarán todos las anteriores

41 ¿Quién controla la ingesta de cada paciente?

- A) El personal de enfermería
- B) El bromatólogo
- C) El personal de cocina

42 ¿Cómo se clasifican los residuos generados en la cocina del hospital?

- A) Urbanos
- B) Sanitarios urbanos
- C) Sanitarios asimilables a urbanos

43 Una de las siguientes opciones no es una función del Pinche, señálela:

- A) Bajo las órdenes del Cocinero/a efectuarán la preparación de los víveres para su condimento
- B) Podrá cocinar los primeros platos fríos
- C) Encendido y mantenimiento de hornos y hogares, así como su limpieza

44 El aviso o señal por la que se informa a las personas para que sigan instrucciones específicas ante una situación de emergencia se denomina:

- A) Alarma
- B) Alerta
- C) Actividad

45 Es norma a tener en cuenta en una evacuación en caso de incendio:

- A) Al activarse la señal de evacuación, salir corriendo lo más rápido posible
- B) Mantener la calma. Indicar al personal de la zona la necesidad de evacuar el centro, por las salidas definidas (siempre que estas estén practicables)
- C) Permitir la recogida de objetos personales a los ocupantes del edificio

46 La maquinaria se debe limpiar:

- A) Una vez a la semana
- B) Cada quince días
- C) Cada vez que se utilice

47 ¿Qué orden es correcto en el proceso de lavado?

- A) Prelavado, limpieza y desinfección, enjuague final
- B) Limpieza, desinfección, prelavado, enjuague final
- C) Enjuague inicial, limpieza y desinfección, lavado final

48 ¿En qué fase del proceso de limpieza se aplica detergente disuelto en agua, y se deja actuar durante un tiempo, para que se desprenda la capa de suciedad?

- A) Lavado
- B) Prelavado
- C) Enjuague

49 ¿Cuál de las siguientes prácticas cree que se deberán promover entre el personal de cocina?

- A) Uso de guantes y mascarilla durante el emplatado
- B) Lavado frecuente de manos
- C) Todas las respuestas son correctas

50 ¿En qué casos debe lavarse las manos el manipulador de alimentos?

A) Cuando cambie de actividad

B) Cuando cambie de área de trabajo y tras ir al baño

C) En todos los casos anteriores y siempre que sea necesario

- Todas las preguntas tienen 3 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).