

EXAMEN N° 1 (9 H). PROCESO DE SELECCIÓN CATEGORÍA PINCHE.  
TURNO LIBRE

1. Los partidos políticos:
  - a. Expresan el pluralismo político
  - b. Son instrumento fundamental para la participación política.
  - c. Su estructura interna y funcionamiento deberán ser democráticos.
  - d. **Todas son correctas.**
  
2. La Constitución española se fundamenta en:
  - a. La unidad de la nación española.
  - b. El compromiso de unidad de todos los pueblos y nacionalidades integrantes de la nación española.
  - c. **La indisoluble unidad de la Nación Española.**
  - d. La pluralidad de pueblos integrantes de la nación española.
  
3. En la Constitución Española, son fundamento del orden político y la paz social:
  - a. La dignidad de la persona y los derechos inviolables que le son inherentes.
  - b. El libre desarrollo de la personalidad.
  - c. El respeto a la ley y a los derechos de los demás.
  - d. **Todas las anteriores son correctas.**
  
4. Con respecto a la educación, la Constitución Española reconoce:
  - a. La libertad de enseñanza.
  - b. Los poderes públicos garantizan el derecho de todos a la educación.
  - c. La enseñanza básica es obligatoria y gratuita.
  - d. **Todas las anteriores son correctas.**
  
5. La soberanía nacional reside en:
  - a. El Estado.
  - b. **El pueblo español.**
  - c. Las cortes generales.
  - d. El Rey.
  
6. Según el Estatuto de Autonomía de Extremadura, gozan de la condición política de extremeños:
  - a. Los ciudadanos que vivan en Extremadura.
  - b. Los ciudadanos españoles que vivan en Extremadura.
  - c. **Los ciudadanos españoles que, de acuerdo con las leyes generales del estado, tengan vecindad administrativa en cualquiera de los municipios de Extremadura.**
  - d. Las respuestas a y b son correctas.

EXAMEN Nº 1 (9 H). PROCESO DE SELECCIÓN CATEGORÍA PINCHE.  
TURNO LIBRE

7. Las instituciones de la Comunidad Autónoma de Extremadura, dentro del marco de su competencia, ejercerán sus poderes con, entre otros, los siguientes objetivos básicos:
- La elevación del nivel cultural y trabajo de todos los extremeños.
  - Promover las condiciones para que la libertad y la igualdad de los extremeños sean reales.
  - Asumir, como principal actuación, la defensa del derecho de los extremeños a vivir y a trabajar en su tierra y crear las condiciones que faciliten el regreso a la misma de los emigrantes.
  - Todas las anteriores son correctas.**
8. El número máximo de miembros de la Asamblea de Extremadura que serán elegidos por sufragio universal, libre, igual, directo y secreto, será de:
- 45.
  - 65.**
  - 75.
  - 40.
9. El Presidente de la Comunidad Autónoma de Extremadura:
- Será nombrado por el Consejo de Ministros del Gobierno de España.
  - Será elegido por la Asamblea de Extremadura de entre sus miembros.
  - Será nombrado por el Rey.
  - Las respuestas b y c son correctas.**
10. Las prestaciones del sistema sanitario público de Extremadura, serán:
- Como las de otros sistemas sanitarios autonómicos.
  - Como máximo, las establecidas para otros servicios de salud.
  - Como mínimo, las establecidas en cada momento para el sistema nacional de salud.**
  - Ninguna es correcta.
11. Según la Ley General de Sanidad, el Sistema Nacional de Salud está configurado por:
- El INSALUD
  - Los Servicios de Salud de las Comunidades Autónomas.**
  - El INSALUD y los Servicios de Salud de las Comunidades Autónomas.
  - Todos los Servicios de Salud que existan o se creen con ámbito nacional.
12. ¿A qué institución de la Comunidad Autónoma de Extremadura le corresponde establecer las directrices de la política sanitaria?
- A la Junta de Extremadura.**
  - Al Presidente.
  - Al Consejo de Gobierno.
  - Al Servicio Extremeño de Salud.

EXAMEN N° 1 (9 H). PROCESO DE SELECCIÓN CATEGORÍA PINCHE.  
TURNO LIBRE

13. Algunos alimentos perecederos son:
- a. La leche y sus derivados, la chacina.
  - b. Productos congelados, conserva de anchoas.
  - c. Azúcar, harina.
  - d. Pescados, mariscos y moluscos.**
14. El Código Alimentario:
- a. Define qué ha de entenderse por alimentos, condimentos, estimulantes, bebidas.
  - b. Determina las condiciones mínimas que han de reunir aquellos.
  - c. Son correctas a) y b).**
  - d. Es un código de buen comer.
15. El consumo diario de carbohidratos ha de ser:
- a. Es necesario consumir aproximadamente 35 gramos al día.
  - b. Moderado, si es excesivo se transformarán en lípidos de reserva produciendo anormal aumento de peso o también diabetes.**
  - c. Se puede comer lo que se quiera.
  - d. No hay estudios sobre el tema.
16. Las legumbres :
- a. Pueden ser verdes y secas.
  - b. Las legumbres secas tienen un máximo de 15% de humedad.
  - c. Las legumbres siempre son secas.
  - d. Son correctas a) y b).**
17. Los alimentos de la quinta gama son:
- a. Los alimentos congelados y ultracongelados.
  - b. Los alimentos que presentan envasados tras someterse a alguna operación de carácter descontaminante.
  - c. Los alimentos envasados en atmósfera modificada o al vacío.
  - d. Los vegetales sometidos a cocción y envasados al vacío.**
18. La zona de preparación de alimentos:
- a. También se llama zona fría.
  - b. Debe de mantenerse por debajo de 18°C.
  - c. Se deben de separar carnes de pescados y verduras.
  - d. Todas son correctas.**
19. El proceso de emplatado será:
- a. Lento y minucioso.
  - b. Tarea específica de cocineros.
  - c. Sólo por la mañana.
  - d. Rápido y coordinado.**

EXAMEN N° 1 (9 H). PROCESO DE SELECCIÓN CATEGORÍA PINCHE.  
TURNO LIBRE

20. En la marcha hacia delante un alimento elaborado:
- Nunca puede volver hacia atrás.
  - Sí puede volver atrás.
  - No puede volver a zonas contaminadas.**
  - Ninguna es correcta.
21. Todos los accesorios interiores y estantes de las cámaras frigoríficas serán:
- Desmontables y fáciles de limpiar.**
  - Fijos y de acero inoxidable.
  - De color claro.
  - Ninguna es correcta.
22. Los suelos de la cocina:
- Tendrán inclinación suficiente hacia sumideros.**
  - No están permitidos los sumideros en las cocinas.
  - Serán deslizantes.
  - Ninguna es correcta.
23. Los paramentos de la cocina:
- Esa máquina no existe en cocina.
  - Son los recubrimientos de los elementos de construcción.
  - Estarán recubiertos por materiales de fácil limpieza.
  - Son correctas b) y c).**
24. Las bacterias patógenas:
- Viven en los alimentos.
  - Se encuentran por todas partes.
  - Son capaces de producir enfermedades.**
  - Todas son correctas.
25. Se define Riesgo laboral como:
- Toda lesión corporal que el trabajador sufra.
  - La lesión que esté provocada por la Acción de los elementos o sustancias.
  - La lesión que pueda suponer un daño grave para la salud.
  - La posibilidad de que un trabajador sufra un determinado daño derivado del trabajo.**
26. La Prevención de Riesgos Laborales:
- Se regula en un Real Decreto.
  - Es una obligación de los trabajadores.
  - Se regula en la Ley 31/1995, de 8 de noviembre.**
  - Ninguna es correcta.
27. La leche pasteurizada:
- Se conservará en un lugar fresco y seco.
  - Se vende enlatada.
  - Es una forma de conservación que concentra la leche.
  - Se conserva 48 horas en frigorífico.**

EXAMEN N° 1 (9 H). PROCESO DE SELECCIÓN CATEGORÍA PINCHE.  
TURNO LIBRE

28. La temperatura de almacenamiento de las comidas preparadas congeladas:
- Será igual o inferior a  $-18^{\circ}\text{C}$ .**
  - Será igual o superior a  $-18^{\circ}\text{C}$ .
  - Será igual o superior a  $-15^{\circ}\text{C}$
  - Las comidas preparadas no se pueden congelar.
29. El Real Decreto 2817/1983, de 13 de octubre es:
- Por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios.
  - Sobre normas higiénico-sanitarias para la instalación y funcionamiento de industrias dedicadas a la preparación y distribución de comidas.
  - Por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria de los comedores colectivos.**
  - No tiene validez.
30. Las dietas hospitalarias se dividen en:
- En dos, las dietas basales y las dietas terapéuticas.**
  - En normales y extraordinarias.
  - Las dietas no se dividen, son todas iguales.
  - En basales y modificadas.
31. El conjunto de procesos fisiológicos merced a los cuales el organismo obtiene, transforma y utiliza las sustancias químicas contenidas en los alimentos:
- Se denomina alimentación.
  - Se denomina nutrición.**
  - Es muy complejo.
  - Ninguna es correcta.
32. La vajilla desconchada:
- Debe sustituirse inmediatamente.**
  - Se puede utilizar si el desconche es pequeño.
  - Esto casi nunca ocurre.
  - Se seguirán las órdenes de la gobernanta.
33. La lejía pierde eficacia:
- Al mes de su fabricación.
  - A los dos meses de la fecha de caducidad.
  - Nunca.
  - A los dos meses de su fabricación.**
34. Los residuos sanitarios pueden ser:
- Patológicos, químicos y farmacéuticos.
  - De laboratorio y bacteriológico.
  - Infeciosos, cortantes y punzantes.
  - Todas las anteriores.**

EXAMEN N° 1 (9 H). PROCESO DE SELECCIÓN CATEGORÍA PINCHE.  
TURNO LIBRE

35. Para cortar huesos o elementos duros utilizaremos preferentemente:
- a. El cuchillo deshuesador.
  - b. El deshuesador de aceitunas.
  - c. El cuchillo de golpe.
  - d. La macheta.**
36. Los factores que propician el desarrollo de los gérmenes en los alimentos son:
- a. La humedad ambiental y el contenido en agua y la temperatura.**
  - b. El contenido en sal y agua.
  - c. La presión atmosférica y el color.
  - d. Todas son correctas.
37. Se consideran manipuladores de mayor riesgo:
- a. Los dedicados a la actividad de elaboración y manipulación de comidas preparadas para venta, suministro y servicio directo al consumidor o a colectividades.
  - b. Aquellas otras que puedan calificarse como de mayor riesgo por la autoridad sanitaria competente, según datos epidemiológicos, científicos o técnicos.
  - c. Los dedicados a la actividad de transporte y distribución de las comidas.
  - d. Las opciones a y b son correctas.**
38. Una zona de la cocina puede ser:
- a. La recepción de mercancías.
  - b. La zona de preparación de alimentos.
  - c. La zona de basuras.
  - d. Todas son correctas.**
39. La dieta blanda:
- a. Es la dieta de fácil masticación.
  - b. Será aplicable a pacientes que por diversos motivos pueden requerir una dieta fácilmente digerible.**
  - c. Es una dieta rica en frutas y verduras crudas.
  - d. No come carne porque es dura.
40. Todo manipulador 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 crudos.
  - d. Todas son correctas.

EXAMEN N° 1 (9 H). PROCESO DE SELECCIÓN CATEGORÍA PINCHE.  
TURNO LIBRE

41. Respecto al mantenimiento de los cuchillos debemos tener en cuenta que:
- a. Se deben mantener siempre desinfectados y ordenados en un lugar apropiado.
  - b. Después de cada utilización, es aconsejable lavar con agua caliente y jabón.
  - c. No debe utilizarse el mismo cuchillo para trabajar con géneros de distinta índole.
  - d. **Todas las respuestas son correctas.**
42. ¿Qué alimento dura más tiempo congelado?
- a. **Carne.**
  - b. Pescado.
  - c. Marisco.
  - d. Hortalizas.
43. ¿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 de las cámaras el tiempo mínimo imprescindible.**
  - d. Protegiendo los alimentos con aluminio o plásticos autorizados para alimentos.
44. Si un paciente dice que no puede comer nada que lleve harina de trigo:
- a. Miente, quiere adelgazar.
  - b. **Puede que necesite una dieta exenta de gluten.**
  - c. Se le prescribirá una dieta absoluta.
  - d. Ninguna es correcta.
45. Limpiar es:
- a. Eliminar toda la suciedad de cualquier forma posible.
  - b. **Eliminar la suciedad adherida a una superficie, pero sin dañar o deteriorar dicha superficie.**
  - c. Es correcta la b) pero empleando productos químicos.
  - d. Todas son correctas.
46. Al proceso por el cual se destruyen las formas vegetativas de los microorganismos patógenos de los alimentos se denomina:
- a.- **Pasteurización.**
  - b.- Esterilización.
  - c.- Conservación.
  - d.- Congelación.

EXAMEN N° 1 (9 H). PROCESO DE SELECCIÓN CATEGORÍA PINCHE.  
TURNO LIBRE

47. Para prevenir las salmonelosis se debe:
- Calentar el alimento a 25°C durante 10 minutos.
  - Enfriar el alimento y luego calentarlo a 30°C durante 1 hora.
  - Calentar el producto a 65°C durante 30 minutos.**
  - Calentar el alimento a 100°C durante 3 minutos, enfriándolo posteriormente.
48. A las transformaciones que se producen en los alimentos crudos cuando les aplicamos calor, haciéndoles más digeribles y cambiándoles sus cualidades organolépticas, le denominamos:
- Cocer los alimentos.**
  - Aliñar los alimentos.
  - Macerar los alimentos.
  - Todas son correctas.
49. El cuarto de basuras es:
- Un espacio con dos puertas.
  - Un espacio refrigerado con dos puertas.**
  - Un espacio refrigerado con una puerta.
  - Un espacio cerrado con dos puertas que puede o no estar refrigerado.
50. Un ph de 3 a 6 es de tipo:
- Ácido fuerte.
  - Ácido débil.**
  - Neutro.
  - Base.
51. Garantizarán que los manipuladores de alimentos dispongan de una formación adecuada en higiene de los alimentos de acuerdo con su actividad laboral:
- Las empresas del sector alimentario.**
  - La Comunidad Autónoma respectiva.
  - La autoridad sanitaria competente.
  - Las opciones a y b son correctas.
52. En la protección de un edificio contra incendios, será exigible vestíbulo de independencia:
- En las galerías horizontales de servicios.
  - En el acceso del local para almacenamiento de combustible.**
  - En el acceso de los quirófanos.
  - En las plantas de los pisos, con puertas que serán RF-120.
53. Los gérmenes se desarrollan y multiplican más rápido:
- Con humedad elevada.**
  - Con temperaturas inferiores a 5°C.
  - Con acidez menor de 5.
  - Ninguna es correcta.

EXAMEN N° 1 (9 H). PROCESO DE SELECCIÓN CATEGORÍA PINCHE.  
TURNO LIBRE

54. En las cocinas se producen:
- Sólo desperdicios orgánicos.
  - Residuos urbanos.**
  - Residuos industriales.
  - Ninguna es correcta.
55. Como medida de prevención en el almacenamiento de materias primas perecederas:
- Controlaremos la temperatura de las cámaras/congelador semanalmente.
  - Se evitará sobrecargar las cámaras refrigeradoras y congeladores.**
  - No es necesario tapar los productos frescos en las cámaras.
  - Ninguna es correcta.
56. En los alimentos congelados las posibles alteraciones de la calidad:
- Se reconocen por la formación de escarcha.**
  - No se pueden reconocer.
  - Se reconocen por la presencia de coloraciones anaranjadas en los pescados.
  - Son provocados por excesivo frío.
57. El término desbarasar:
- No existe.
  - Significa desbaratar.
  - Significa limpiar de forma grosera los restos orgánicos de la vajilla.**
  - Significa cambiar de sitio la vajilla para que esté más accesible.
58. Dar la comida a los enfermos que no pueden hacerlo por sí mismos:
- Es función de las enfermeras.
  - Es función de los pinches de cocina.
  - Es función de los auxiliares de enfermería.**
  - Ninguna es correcta.
59. La identificación de los Puntos de Control Crítico:
- Forma parte del plan general de higiene.
  - Es un apartado del Manual de Autocontrol Sanitario.**
  - Es el APPCC.
  - Decidirá mediante qué métodos se controlarán los PCC definidos.
60. Para que un alimento pueda considerarse aceptable desde el punto de vista del consumidor:
- Solamente es preciso que no tenga microbios.
  - Es necesario que desde su recolección hasta el momento de su consumición no haya sufrido ninguna alteración apreciable.**
  - No tiene que presentar ninguna alteración en su sabor.
  - Debe permanecer inalterada su apariencia, exclusivamente.

EXAMEN N° 1 (9 H). PROCESO DE SELECCIÓN CATEGORÍA PINCHE.  
TURNO LIBRE

**Preguntas adicionales:**

1. La Constitución Española garantiza que:
  - a. **Nadie podrá ser obligado a declarar sobre su ideología, religión creencia.**
  - b. Todas las confesiones tendrán carácter estatal.
  - c. Los poderes públicos no tendrán en cuenta las creencias religiosas de la sociedad española.
  - d. Ninguna de las anteriores es correcta.
  
2. ¿Cuál es el objeto de la Ley de Salud de Extremadura?
  - a. **La ordenación y regulación del Sistema Sanitario Público de Extremadura.**
  - b. La creación del Instituto de la Salud.
  - c. Las respuestas a) y b) son ciertas.
  - d. Las respuestas a) y b) son falsas.
  
3. Para gratinar usaremos:
  - a. La marmita.
  - b. **La salamandra.**
  - c. Parrillas.
  - d. Horno a vapor.
  
4. Entendemos por Trazabilidad:
  - a. El posible rastro que dejan los rotuladores cuando se usan.
  - b. El examen metódico e independiente que se realiza en la industria alimentaria.
  - c. Las medidas y condiciones necesarias para controlar los peligros.
  - d. **La posibilidad de seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento.**
  
5. Los gérmenes y bacterias:
  - a. Entre los 5 y los 70°C se considera la zona menos peligrosa para los alimentos.
  - b. Entre los 70 y los 100°C las bacterias no tienen dificultades para vivir.
  - c. 46°C, temperatura normal de nuestro cuerpo, es la mejor para la reproducción de las bacterias.
  - d. **Ninguna es correcta.**
  
6. Son métodos tradicionales de conservación de los alimentos:
  - a. El ahumado.
  - b. El adobo.
  - c. La salazón.
  - d. **Todas son correctas.**

EXAMEN N° 1 (9 H). PROCESO DE SELECCIÓN CATEGORÍA PINCHE.  
TURNO LIBRE

7. Las comidas preparadas destinadas a ser conservadas:
- a. Se congelarán.
  - b. Sólo duran 24 horas.
  - c. **Se refrigerarán de tal manera que se alcance, en su parte central, una temperatura inferior o igual a 8°C.**
  - d. Todas son correctas.