

EXAMEN Nº 2 (13 H). PROCESO DE SELECCIÓN CATEGORÍA PINCHE.
TURNO LIBRE

1. Según la Constitución Española, España se constituye en un estado social y democrático de derecho, que propugna como valores de su ordenamiento jurídico:
 - a. La libertad y la justicia
 - b. La libertad, la justicia y la igualdad.
 - c. **La libertad, la justicia, la igualdad y el pluralismo político.**
 - d. Ninguna es correcta.

2. Todos los españoles, con respecto al idioma oficial del Estado:
 - a. Tienen el deber de usarlo.
 - b. **Tienen el deber de conocerlo y el derecho de usarlo.**
 - c. Tienen el deber y el derecho de conocerlo.
 - d. Tienen el deber y el derecho de usarlo.

3. 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.**

4. La forma política del estado español es:
 - a. La democracia racionalizada.
 - b. La Monarquía limitada.
 - c. **La Monarquía parlamentaria.**
 - d. La Monarquía autonómica.

5. Según el art. 35 de la Constitución Española, todos los españoles tienen:
 - a. La obligación de trabajar y el derecho al trabajo.
 - b. El derecho a trabajar y el deber con el trabajo.
 - c. **El deber de trabajar y el derecho al trabajo.**
 - d. Las respuestas a y b son correctas.

6. La Comunidad Autónoma ejercerá sus poderes a través de:
 - a. La Asamblea de Extremadura.
 - b. La Asamblea de Extremadura y su presidente.
 - c. La Junta de Extremadura y su Presidente.
 - d. **La Asamblea de Extremadura, la Junta de Extremadura y de su Presidente.**

7. En la Comunidad Autónoma de Extremadura, la circunscripción electoral es:
 - a. La Región.
 - b. La Comarca.
 - c. **La Provincia.**
 - d. La Ciudad.

EXAMEN Nº 2 (13 H). PROCESO DE SELECCIÓN CATEGORÍA PINCHE.
TURNO LIBRE

8. Los miembros de la Junta de Extremadura, son nombrados y separados libremente por:
- a. La Asamblea de Extremadura.
 - b. Los partidos más representativos en la Comunidad.
 - c. El Presidente de la Asamblea de Extremadura.
 - d. **El Presidente de la Junta de Extremadura, dando cuenta a la Asamblea.**
9. Los miembros de la Junta de Extremadura, residirán necesariamente en:
- a. Mérida.
 - b. Cáceres.
 - c. **Extremadura.**
 - d. Badajoz.
10. El objeto de la ley de Salud de Extremadura es:
- a. La ordenación y regulación del sistema sanitario público de Extremadura, como parte integrante del Sistema Nacional de Salud.
 - b. La creación del Servicio Extremeño de Salud.
 - c. Ordenar la gestión sanitaria de Extremadura con independencia del resto del sistema nacional de salud.
 - d. **Las respuestas a y b son correctas.**
11. Las prestaciones del sistema sanitario público de Extremadura, serán:
- a. Como las de otros sistemas sanitarios autonómicos.
 - b. Como máximo, las establecidas para otros servicios de salud.
 - c. **Como mínimo, las establecidas en cada momento para el sistema nacional de salud.**
 - d. Ninguna es correcta.
12. Los principios rectores en los que se inspira la Ley de Salud de Extremadura, entre otros, son:
- a. Concepción integral de la salud (promoción, prevención, asistencia, rehabilitación e incorporación social)
 - b. Atención Sanitaria Universal que garantiza la igualdad efectiva en las condiciones de acceso a los servicios y actuaciones sanitarias.
 - c. Aseguramiento único y financiación públicos del Sistema Sanitario Público de Extremadura.
 - d. **Todas son correctas.**
13. El método que, aplica elevadas temperaturas al alimento, permitiendo a este conservar la mayor parte del sabor y propiedades nutritivas es la cocción:
- a. por expansión
 - b. **por concentración**
 - c. mixta
 - d. por disolución

EXAMEN N° 2 (13 H). PROCESO DE SELECCIÓN CATEGORÍA PINCHE.
TURNO LIBRE

14. El sistema de APPCC tiene como objetivo:
- Establecer un plan de emergencia para el caso de incendio.
 - Identificar, valorar y controlar los peligros sanitarios e higiénicos asociados al conjunto y a cada una de las fases de la cadena alimentaria.**
 - Analizar las pautas de comportamiento de los trabajadores.
 - Ninguna de las anteriores respuestas es la correcta.
15. En la limpieza de vajilla, el primer lavado se realiza:
- Con productos desinfectantes.**
 - Con elementos restauradores.
 - Con elementos anticalcáreos.
 - Con elementos oxigenados.
16. El vertido de restos se hará con:
- Los restos comestibles no ingeridos, incluso los no degustados.**
 - Los restos comestibles no ingeridos, y aquellos que hayan sido destapados.
 - Los restos comestibles no ingeridos.
 - Los restos que hayan sido manipulados de alguna forma.
17. La fregona utilizada para la desinfección de un área se lava:
- Sumergiéndola en agua caliente.
 - Sumergiéndola unas tres horas en desinfectante.**
 - Sumergiéndola unas cuatro horas en detergente líquido.
 - Sumergiéndola en agua tibia con jabón.
18. La salmonella:
- Se localiza en el intestino de los seres humanos y de los animales.**
 - Sólo contamina al huevo.
 - Produce una enfermedad que es poco frecuente.
 - Se transmite a través de aire.
19. Las conservas:
- Suelen permanecer inalterables durante poco tiempo.
 - Deberán descartarse si el envase se encuentra hinchado o presenta golpes que lo hayan deformado.**
 - No tienen tiempo límite de caducidad.
 - Se las puede incluir dentro de los alimentos perecederos.
20. No es un tipo de cocción:
- Por concentración.
 - Por disolución.**
 - Por expansión.
 - Por concentración y expansión.

EXAMEN N° 2 (13 H). PROCESO DE SELECCIÓN CATEGORÍA PINCHE.
TURNO LIBRE

21. La rueda de los alimentos:
- a. **Es un recurso didáctico para explicar la función de los alimentos en el organismo.**
 - b. Clasifica los alimentos en frutas y hortalizas.
 - c. Clasifica los alimentos en hidratos de carbono, proteínas y lípidos.
 - d. Ninguna es correcta.
22. Los hidratos de carbono:
- a. **Proporcionan la energía más rápidamente utilizable.**
 - b. Nunca el aporte de glúcidos puede ser excesivo.
 - c. Es una fibra sintética.
 - d. Cumplen la función plástica.
23. Se conoce como principios inmediatos:
- a. Al agua pura.
 - b. A los nutrientes.
 - c. **A las proteínas, hidratos de carbono y grasas.**
 - d. A los ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados.
24. La variante sin sal:
- a. Se puede aplicar a cualquier dieta.
 - b. Es una dieta específica.
 - c. Tendrá un contenido en sodio inferior a 1 g/día.
 - d. **Son correctas a) y c).**
25. Una dieta aplicable a niños entre 18 meses y 3 años:
- a. Estos niños tomarán el biberón.
 - b. **Será una dieta pediátrica.**
 - c. Aportará 2.000 Kcal.
 - d. Aportará alimentos ricos en leche.
26. La dieta triturada de consistencia pastosa:
- a. **También se denomina Turmix.**
 - b. No precisarán el uso de suplementos vitamínicos.
 - c. Tiene restricción específica de alimentos.
 - d. Ninguna es correcta.
27. El Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre tiene por objeto definir y establecer las normas de higiene:
- a. **De elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta, suministro y servicio de comidas preparadas.**
 - b. De las comidas preparadas.
 - c. De los alimentos.
 - d. Todas son correctas.

EXAMEN N° 2 (13 H). PROCESO DE SELECCIÓN CATEGORÍA PINCHE.
TURNO LIBRE

28. Las comidas preparadas destinadas a ser conservadas:
- Se congelarán.
 - Sólo duran 24 horas.
 - Se refrigerarán de tal manera que se alcance, en su parte central, una temperatura inferior o igual a 8°C.**
 - Todas son correctas.
29. Los lavamanos , provistos de agua potable, caliente y fría, y secado higiénico de las manos:
- Serán de acero inoxidable.
 - Estarán colocados adecuadamente.
 - Serán de accionamiento no manual.**
 - Todas son correctas.
30. No podrán conservarse en el mismo compartimento frigorífico carnes refrigeradas y congeladas:
- Sí que es posible.
 - En ningún caso.**
 - Salvo excepciones.
 - Ninguna es correcta.
31. Son métodos tradicionales de conservación de los alimentos:
- El ahumado.
 - El adobo.
 - La salazón.
 - Todas son correctas.**
32. Las sustancias y preparados que en contacto con tejidos vivos pueden ejercer una acción destructiva de los mismos:
- Son irritantes.
 - Son tóxicos.
 - Son corrosivos.**
 - Son sensibilizantes.
33. Todo manipulador debe respetar las siguientes normas de higiene:
- Lavado de manos con agua caliente y jabón.**
 - Fumar, toser o estornudar sobre el alimento.
 - Usar mascarilla exclusivamente para la manipulación de productos que se consumirán crudos.
 - Todas son correctas.
34. Se dispondrá una instalación de alumbrado de emergencia:
- En todas las vías de evacuación.**
 - En todo el edificio.
 - En la cocina.
 - No es obligatorio.

EXAMEN N° 2 (13 H). PROCESO DE SELECCIÓN CATEGORÍA PINCHE.
TURNO LIBRE

35. Es, entre otras, función del coordinador del equipo de implantación del sistema de APPCC:
- La organización de las reuniones.
 - La elaboración de los menús.
 - El registro de las decisiones del equipo.
 - Presidir las reuniones para que el equipo pueda opinar libremente.**
36. Los alimentos pueden alterarse:
- Por causas físicas, químicas o biológicas.**
 - Sí y hay que desecharlos.
 - Sólo se alteran los que están estropeados.
 - Por los manipuladores de alimentos.
37. Si al pelar una hortaliza se ennegrece, ¿qué debemos hacer?
- Meterla en agua con unas gotas de limón.**
 - Restregarla con sal.
 - Limpiarla con unas gotas de lejía.
 - Envolverla en papel de aluminio durante 10 minutos.
38. Entendemos por Trazabilidad:
- El posible rastro que dejan los rotuladores cuando se usan.
 - El examen metódico e independiente que se realiza en la industria alimentaria.
 - Las medidas y condiciones necesarias para controlar los peligros.
 - La posibilidad de seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento.**
39. En la cocina:
- Es muy importante la climatización.**
 - El lugar idóneo para la ubicación es el sótano.
 - Es importante que le de bien el sol.
 - Una correcta ubicación puede ser motivo de temperatura inadecuada.
40. Las cámaras frigoríficas se dividen en:
- Frías y calientes.
 - Antecámara, de refrigeración y de congelación.**
 - Cuartos fríos y congeladores.
 - Son correctas b) y c).
41. La limpieza la podemos clasificar según su naturaleza en:
- Limpieza y esterilización.
 - Limpieza física y química.
 - La opción b) es correcta, si añadimos la microbiológica.**
 - Ninguna es correcta.

EXAMEN N° 2 (13 H). PROCESO DE SELECCIÓN CATEGORÍA PINCHE.
TURNO LIBRE

42. La desinfección es:
- La destrucción de todos los microorganismos.
 - Igual que la esterilización.
 - Es la esterilización a baja temperatura.
 - Ninguna es correcta.**
43. En general las grasas:
- Se disuelven bien con productos alcalinos.**
 - Se disuelven bien con productos ácidos.
 - No se disuelven.
 - Sólo se limpiará con productos neutros.
44. El suelo de una cocina se limpiará:
- En seco.
 - Cuando se estén preparando alimentos.
 - En húmedo.**
 - Con agua.
45. Los hornos:
- Se limpiarán una vez a la semana en profundidad.
 - Cada vez que se usen.
 - Si no son autolimpiables se limpian solos.
 - Son correctas la a) y b).**
46. Cuando se lava la vajilla con túneles de lavado automáticos:
- Es preciso prelavar primero la vajilla con detergente normal.
 - El secado se produce a alta temperatura.**
 - No deben existir rejillas en el suelo.
 - No se pueden introducir los cubiertos porque atascan el túnel de lavado.
47. El sistema de APPCC está basado en:
- Dos principios.
 - Tres principios.
 - seis principios.
 - Siete principios.**
48. El plan de limpieza deberá especificar:
- Qué, cómo, cuándo y quién.**
 - Deberá especificar las zonas con más suciedad.
 - Quién es el encargado de realizar los cuadrantes de limpieza.
 - Ninguna es correcta.
49. La cocina centralizada:
- Es donde se cocina toda la comida del hospital, pero no se emplata.
 - De allí sale la comida emplata para todos los enfermos.**
 - Es la cocina que está en el centro del hospital.
 - Es la única cocina posible.

EXAMEN N° 2 (13 H). PROCESO DE SELECCIÓN CATEGORÍA PINCHE.
TURNO LIBRE

50. Un recipiente GN 1/1 es:
- Un bol grande.
 - Un recipiente que mide 32.5 x 53 cm.**
 - Un recipiente de aleación de aluminio-estaño en proporción 1/1.
 - Ninguna es correcta.
51. En la cinta de emplatado:
- Trabajarán todas las personas posibles de la cocina.
 - Cada persona tendrá su tarea específica.**
 - Primero se pone la fruta.
 - Una persona pone los primeros y los segundos platos.
52. Las comidas las reparten:
- Los enfermeros.
 - Los auxiliares de enfermería.**
 - Los pinches de cocina.
 - Depende del centro y servicio de salud.
53. Los residuos hospitalarios según la ley se clasifican en:
- Grupos.**
 - Sólidos y líquidos.
 - Urbanos y especiales.
 - Todas son correctas:
54. Las bolsas de residuos del grupo II:
- Serán negras por ser asimilables a urbanos.
 - Serán verdes.**
 - Serán rojas por tratarse de residuos sanitarios.
 - Todas son correctas.
55. La función de construir los tejidos del cuerpo:
- Esta función la ejercen las proteínas.**
 - Esta función la ejercen los glúcidos.
 - Esta función la ejercen los lípidos.
 - Ninguna es correcta.
56. Las necesidades diarias de kilocalorías para un hombre adulto de actividad normal:
- Son 2.000.
 - Son 3.000.
 - Son 4.000.
 - Varían entre las 2.500 y las 3.000.**
57. Las dietas de los enfermos las prescriben:
- Los Diplomados Universitarios de Enfermería.
 - Se deciden en Cocina.
 - Las prescribe el médico.**
 - Depende de la patología.

EXAMEN Nº 2 (13 H). PROCESO DE SELECCIÓN CATEGORÍA PINCHE.
TURNO LIBRE

58. Las dietas Hospitalarias las diseña:
- Los cocineros.
 - Los Diplomados Universitarios de Enfermería.
 - La unidad de Nutrición clínica y los dietistas.**
 - La respuesta correcta es C, pero sólo para las dietas terapéuticas.
59. La dieta con un contenido proteico restringido:
- El la hiperprotéica.
 - Es la hipoglutéica.
 - Es la hipoproteica.**
 - Ninguna es correcta.
60. ¿Con qué tipo de alimento se prepara la compota?
- Con hortalizas.
 - Con carne.
 - Con aceites.
 - Con fruta.**

Pregntas adicionales

- 1.¿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.
2. No es un órgano de participación dentro del Sistema Sanitario de Extremadura:
- El Consejo Asesor sobre Diabetes.
 - El Consejo Científico Asesor del Sistema Sanitario Público de Extremadura.
 - El Consejo de Salud del Área.
 - El Defensor de los usuarios.**
3. Las comidas preparadas descongeladas:
- Se pueden volver a congelar.
 - No se podrán recongelar.**
 - No se pueden comer.
 - Se cocinarán en el horno.
4. Es obligación del trabajador:
- Informar de inmediato a su superior jerárquico directo de cualquier defecto.**
 - Utilizar y cuidar según su criterio los Equipos de Protección Individual.
 - Elegir los Equipos de Protección Individual.
 - Utilizar los equipos de servicios de socorro y salvamento.

EXAMEN N° 2 (13 H). PROCESO DE SELECCIÓN CATEGORÍA PINCHE.
TURNO LIBRE

5. Comprobar que los aparatos de gas están bien cerrados:
- a. No es tarea del personal de cocina.
 - b. Sí que lo es, y también conocer la situación de los extintores.**
 - c. Es tarea de los responsables de la empresa.
 - d. Es tarea de los empleados del servicio de mantenimiento.
6. El plato testigo:
- a. Distingue las diferentes comidas preparadas servidas a los pacientes diariamente.
 - b. Representa las diferentes comidas preparadas servidas a los pacientes diariamente.**
 - c. Las muestras se desecharán al cabo de tres semanas.
 - d. Todas son correctas.
7. La dotación del Cuarto Frío debe contar con:
- a. Picadora de carnes.
 - b. Fregaderos.
 - c. Mesas de trabajo.
 - d. Todas son correctas.**