

PRUEBA: CUESTIONARIO TEÓRICO**ACCESO:** LIBRE
CUPO: D.I.**CONCURSO-OPOSICIÓN PARA CUBRIR PLAZAS
BÁSICAS VACANTES:**

PINCHE - OEP 2021

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.
-
- 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 SE ADJUNTAN A ESTE CUADERNILLO.

ESTE CUESTIONARIO DEBERÁ ENTREGARSE EN SU TOTALIDAD AL FINALIZAR EL EJERCICIO. Si desean un ejemplar pueden obtenerlo en la página web del SAS (www.iuntadeandalucia.es/servicioandaluzdesalud).

**ABRIR SOLAMENTE A LA INDICACIÓN
DEL TRIBUNAL**

-
- 1 Según la Constitución Española de 1978, existen tres (3) poderes públicos, que son:**
- A) Legislativo, Ejecutivo y Judicial.
 - B) Legislativo, Judicial y Militar.
 - C) Legislativo, Ejecutivo y Autonómico.
- 2 ¿Cuántos artículos tiene la vigente Constitución de 1978?**
- A) 185.
 - B) 169.
 - C) 150.
- 3 Según el artículo 1 de nuestra Constitución, “España se constituye como un Estado social y democrático de derecho”. ¿Sabrías decir por qué es un Estado "social"?**
- A) Porque es un Estado socialista.
 - B) Porque es un Estado que está formado por diferentes sociedades y culturas.
 - C) Porque el Estado interviene para atender las necesidades de la ciudadanía.
- 4 Según la Constitución española de 1978, ¿en qué institución del Estado se encuentra el poder judicial?**
- A) En las Cortes Generales.
 - B) En el Gobierno.
 - C) En los tribunales de justicia, que se encargan de resolver los conflictos entre la ciudadanía y también controlar que la actuación de los otros dos poderes sea conforme a Derecho.
- 5 Según se establece en el Estatuto de Autonomía de Andalucía, la sede del Parlamento, de la Presidencia de la Junta y del Consejo de Gobierno es:**
- A) La ciudad de Sevilla.
 - B) La ciudad de Antequera.
 - C) La ciudad de Granada.
- 6 ¿Sobre qué materia o institución de las siguientes tiene competencias la Comunidad Autónoma de Andalucía?**
- A) La defensa de su territorio.
 - B) La salud, sanidad y farmacia.
 - C) La policía nacional.

- 7 Los Reglamentos son normas jurídicas subordinadas a las leyes (como los decretos y órdenes). En nuestra Comunidad Autónoma, ¿a quién corresponde ejercer la potestad reglamentaria general?**
- A) Al Parlamento de Andalucía.
 - B) Al Tribunal Superior de Justicia de Andalucía.
 - C) Al Consejo de Gobierno de la Junta de Andalucía.
- 8 El todavía vigente IV Plan Andaluz de Salud, (2013-2020), se organiza en:**
- A) 2 Líneas estratégicas y 25 Compromisos.
 - B) 6 Planes, 24 Líneas y 92 Compromisos.
 - C) 6 Compromisos, 24 Metas y 92 Objetivos.
- 9 Según la Ley General de Sanidad, ¿cuál es un deber que tienen todos los ciudadanos con las instituciones y organismos del sistema sanitario?**
- A) Tomar los medicamentos que les prescriban sus médicos.
 - B) Cumplir las prescripciones generales de naturaleza sanitaria comunes a toda la población.
 - C) Compensar económicamente los gastos derivados de su asistencia sanitaria, mediante el copago que se establezca en cada Servicio de Salud.
- 10 Entre los derechos ciudadanos que reconoce explícitamente nuestra Ley de Salud de Andalucía (Ley 2/1998), se encuentra:**
- A) La libre elección de hospital.
 - B) El acceso a su historial clínico.
 - C) Tercera y cuarta opinión médicas en determinados procesos.
- 11 El SAS (Servicio Andaluz de Salud) tiene dos niveles de atención sanitaria a los ciudadanos, que son:**
- A) Atención primaria y Atención hospitalaria (también conocida como atención especializada).
 - B) Atención primaria y Atención ambulatoria.
 - C) Atención primaria y Atención de emergencia.
- 12 ¿A qué se deben las desigualdades que siguen existiendo hoy entre hombres y mujeres?**
- A) A causas naturales.
 - B) A conductas y comportamientos que se van aprendiendo a través de la educación y tradiciones sociales.
 - C) A que tienen sexo diferente, que los clasifica en varones y hembras.

- 13 La Ley de violencia de género en Andalucía (Ley 12/2007, de 26 de noviembre) considera víctimas de violencia de género no solo a la mujer que, por el hecho de serlo, sufre un daño o perjuicio sobre su persona, sino también a alguna de las siguientes personas:**
- A) Todos los hijos e hijas de la mujer que sufre violencia de género.
 - B) Las personas menores de edad, las personas mayores, las personas con discapacidad o en situación de dependencia, que estén sujetas a la tutela o guarda y custodia de la mujer víctima de violencia de género y que convivan en el entorno violento.
 - C) Los hijos e hijas de la mujer que haya sido asesinada por su pareja.
- 14 En una de las siguientes situaciones administrativas, la persona funcionaria no recibirá retribuciones, ni tampoco le contará el tiempo que permanezca en tal situación a efectos de ascensos, trienios y derechos en el régimen de Seguridad Social que le sea de aplicación. ¿Cuál es?**
- A) Excedencia voluntaria por interés particular.
 - B) Excedencia por razón de violencia de género.
 - C) Excedencia por cuidado de familiares.
- 15 El incumplimiento del deber de respeto a la Constitución y al Estatuto de Autonomía de la comunidad autónoma, en el ejercicio de la función pública, es una falta que el Estatuto Marco tipifica como:**
- A) Grave.
 - B) Muy grave.
 - C) Leve.
- 16 Se define como Manipuladores de Alimentos en su puesto de trabajo a:**
- A) Todas las máquinas que elaboran comida.
 - B) Todas las personas que tienen contacto directo con los alimentos.
 - C) Todos las personas que compran en los supermercados.
- 17 Los Comedores Colectivos son:**
- A) Establecimientos de carácter público en los que solo se prepara comida envasada.
 - B) Establecimientos en los que la comida es pública y gratis.
 - C) Establecimientos públicos o privados cuya actividad sea la de facilitar comidas que en los mismos se consumen.
- 18 La Cocina Hospitalaria Centralizada se refiere a que:**
- A) La cocina siempre está en el centro físico del Hospital.
 - B) Es un sistema de organización en el que todas las etapas, desde recepción de materia prima hasta la distribución, se realizan en el mismo lugar.
 - C) No hay cocina en los Hospitales.

19 El Código Alimentario Español define como “Alimentos fundamentales” aquellos:

- A) Que constituyen una proporción importante de la ración alimenticia habitual en las distintas regiones españolas.
- B) Que comemos exclusivamente en el desayuno.
- C) Que únicamente han sido cultivados y han de conservarse congelados.

20 ¿Qué deberán hacer obligatoriamente los manipuladores de alimentos?

- A) Cubrirse los cortes y las heridas con vendajes impermeables apropiados.
- B) Comenzar a trabajar con las manos sucias.
- C) Fumar, masticar goma de mascar, y estornudar o toser sobre los alimentos.

21 En función del tratamiento que haya recibido el alimento, ¿en cuántas gamas podemos dividirlos?

- A) En infinitas, porque hay infinitos alimentos.
- B) Básicamente, en 5 gamas.
- C) Solo en dos: los comestibles y los no comestibles.

22 La bandeja de comida utilizada habitualmente en los Centros Hospitalarios es:

- A) La bandeja isotónica.
- B) La bandeja atónica.
- C) La bandeja isotérmica.

23 Una vez elaborados los alimentos, y antes de su emplatado y distribución, existen fundamentalmente dos formas de conservación, que son:

- A) Mediante frío y mediante calor.
- B) Alimentos Sin movimiento y Con movimiento.
- C) No se pueden conservar y hay que comerlos rápidamente.

24 La función principal que tiene un Pinche en la cocina es:

- A) Sentarse y ver pasar los carritos de comida.
- B) Elegir el menú del día.
- C) El lavado de verduras, pescados y tratar en crudo legumbres, tubérculos y otros alimentos así como el mantenimiento de los utensilios.

25 Los alimentos en la cocina, ¿se deben mantener fuera del alcance de insectos, roedores y otros animales?

- A) Se deben proteger los alimentos guardándolos en recipientes bien cerrados.
- B) No hace falta protegerlos.
- C) Hay que proteger los alimentos sólo de roedores.

- 26 ¿Se puede utilizar un transporte de productos alimenticios para transportar cualquier otra cosa?**
- A) No.
 - B) Siempre.
 - C) Sí, si existe una separación efectiva de los productos, para evitar la contaminación.
- 27 Según el reglamento 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de Abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios, los locales destinados a los productos alimenticios deben cumplir los siguientes requisitos:**
- A) Los locales se conservarán limpios y en buen estado de mantenimiento.
 - B) Los locales se conservarán limpios pero no es necesario que esté en buen estado de mantenimiento.
 - C) Los locales no se conservarán limpios pero no es necesario que esté en buen estado de mantenimiento.
- 28 La mayoría de las bacterias crecen mejor en temperatura ambiente. Un aumento de temperatura potencia la velocidad de multiplicación de las bacterias, pero hasta un límite, en el que la mayoría mueren. ¿Cuál es este límite?**
- A) 20° C.
 - B) 30° C.
 - C) 100° C.
- 29 El periodo de incubación (tiempo desde la ingesta de comida hasta que aparecen los síntomas) de la infección alimentaria por estafilococo es:**
- A) De 1 a 2 días.
 - B) De menos de 30 minutos.
 - C) De 2 a 12 horas.
- 30 Señala cuál de las siguientes prácticas resulta peligrosa en la manipulación de los alimentos:**
- A) Empleo de gorros y cubrecabezas.
 - B) Preparar alimentos con bastante antelación a ser consumidos.
 - C) No usar utensilios que tengan mangos de madera.
- 31 El servicio de alimentación establece una rotación de los menús con el fin de evitar repeticiones en la comida de los pacientes durante su estancia. Señala cuál es la rotación habitual de los menús en el hospital:**
- A) De 7 a 14 días.
 - B) Diariamente.
 - C) Mensualmente.

32 Una de las principales causas de la aparición de infecciones alimentarias es por:

- A) Las mascarillas mal colocadas.
- B) Colocación adecuada de los alimentos.
- C) La manipulación y conservación incorrecta de los alimentos.

33 Para los alimentos crudos y cocinados, ¿qué prácticas higiénicas son importantes para evitar la aparición de enfermedades?

- A) Usar siempre los mismos utensilios para alimentos crudos y alimentos cocinados
- B) Lavar bien las frutas, ya que en su superficie pueden quedar restos de pesticidas que si se ingieren pueden ocasionar trastornos
- C) Almacenar alimentos recalentados en el frigorífico

34 Las sanciones previstas por las infracciones en materia de seguridad alimentaria serán multas de acuerdo con la siguiente graduación: leves, graves y muy graves. ¿Hasta qué cantidad puede llegar la multa en una sanción leve?

- A) Hasta 100 euros.
- B) Hasta 2.000 euros.
- C) Hasta 5.000 euros.

35 Al finalizar el servicio, ¿cómo debe quedar la maquinaria, utensilios y lugar de trabajo?

- A) Se debe realizar limpieza higiénica de todas las herramientas, maquinaria y lugar de trabajo para evitar posteriores riesgos sanitarios.
- B) No hay que limpiar puesto que luego hay que dar otro servicio.
- C) Sólo se hace limpieza higiénica del lugar de trabajo.

36 Ante el hecho consumado de una infección o intoxicación alimentaria, se debe proceder de la siguiente manera:

- A) No es necesario comunicarlo de inmediato a la autoridad sanitaria competente.
- B) Tirar a la basura el resto de los alimentos, ya que no hay que conservarlos aislados y refrigerados.
- C) Colaborar con el personal sanitario en todo tipo de medidas que haya que adoptar.

37 ¿Quién establece la dieta del paciente que está ingresado en un hospital?

- A) El/la enfermero/a que le cuida y atiende en la planta de hospitalización.
- B) El/la facultativo/a responsable del paciente.
- C) El/la pinche de cocina.

38 Cuando la comida se elabora en las instalaciones propias de una empresa privada, y luego es transportada al Hospital, donde la distribuye el personal del centro, se denomina:

- A) Elaboración interna o catering.
- B) Elaboración externa o catering.
- C) Elaboración centralizada.

39 El concepto de "marcha adelante" es el proceso que va, desde el inicio de la elaboración del alimento hasta su terminación, sin que se mezcle con:

- A) Otros productos iguales o de diferentes clases que no estén en las mismas condiciones higiénicas.
- B) Otros productos iguales o de diferentes clases que estén en las mismas condiciones higiénicas.
- C) Otros productos iguales o diferentes refrigerados.

40 Entre el fraccionado y cortes del pescado se encuentra el medallón, que consiste en un:

- A) Corte circular en forma de gruesa galleta, sin piel ni espinas, que se saca del filete en su parte más gruesa.
- B) Corte circular en forma de gruesa galleta, sin piel ni espinas, que se saca del filete en su parte más estrecha.
- C) Corte circular que se saca de un sólo lado del lomo.

41 Entre los requisitos a seguir en la manipulación de huevos, estaría:

- A) Conservar los huevos siempre a temperatura ambiente.
- B) Conservar los huevos siempre a temperatura de refrigeración.
- C) Lavar los huevos antes de refrigerarlos.

42 Si queremos batir merengues, bizcochos, etc., ¿qué tendremos que usar?

- A) Una fiambreira.
- B) Un perol.
- C) Una rustidera.

43 ¿Qué pautas hay que seguir con los alimentos que precisan frío para su conservación, una vez descargados?

- A) Deben introducirse inmediatamente en los locales y equipos de almacenamiento frigorífico.
- B) Colocarlos en contenedores de plásticos para su posterior almacenamiento.
- C) Identificarlos con etiquetas del Registro General Sanitario de alimentos.

- 44 El hospital está obligado a garantizar un elevado nivel de protección de los usuarios en la alimentación de sus pacientes, y para ello debe implantar:**
- A) Sistema de ventilación.
 - B) Sistema de autocontrol.
 - C) Sistema de autogestión.
- 45 Si el almacenamiento de productos se realiza atendiendo a los criterios FIFO, quiere decir:**
- A) El primero en entrar es el primero en salir.
 - B) El primero en entrar es el último en salir.
 - C) El primero en caducar es el primero en salir.
- 46 Las instalaciones automáticas de extinción:**
- A) Entran en funcionamiento automáticamente en caso de incendio.
 - B) Entran en funcionamiento manualmente cuando hay peligro.
 - C) Disponen de una opción de accionamiento inalámbrico.
- 47 En el Plan de Emergencias ante un posible incendio, la situación en la que el riesgo o accidente que la provoca puede ser controlado de forma sencilla y rápida, con los medios y recursos disponibles presentes en el momento y lugar del incidente, se denomina:**
- A) Conato.
 - B) Emergencia parcial.
 - C) Emergencia general.
- 48 Si al conectar un aparato eléctrico necesario para una labor en la cocina, encuentro que el enchufe es defectuoso y no funciona, debo:**
- A) Arreglarlo aunque no tenga los conocimientos necesarios.
 - B) Insistir hasta que funcione.
 - C) Comunicarlo lo antes posible al encargado de cocina y a los responsables de mantenimiento del Centro.
- 49 Entre los principales riesgos medioambientales, relacionados con las Cocinas Hospitalarias, está:**
- A) Los incendios involuntarios que generan mucho humo.
 - B) El elevado consumo energético y el alto volumen de residuos líquidos y sólidos.
 - C) La despoblación de árboles por el uso de la madera en los cubiertos.

50 El orden general de la limpieza para los elementos de la cocina será:

- A) Prelavado, lavado, enjuague, desinfección y enjuague final.
- B) No hace falta limpiar.
- C) Solo hay que planchar y tender.

INSTRUCCIONES PARA LAS PERSONAS OPOSITORAS:

Las personas opositoras están obligadas a colaborar en el correcto desarrollo del examen cumpliendo las siguientes instrucciones; en caso contrario nos veríamos obligados a pedirle que abandone el examen.

EL INCUMPLIMIENTO DE LAS INSTRUCCIONES QUE A CONTINUACIÓN LE DETALLAMOS SUPONDRÁ LA EXPULSIÓN DEL PROCESO.

SOBRE LA UTILIZACIÓN DE TELÉFONOS MÓVILES Y OTROS DISPOSITIVOS ELECTRÓNICOS:

- ESTÁ PROHIBIDA LA ENTRADA AL AULA Y PUESTO DE EXAMEN con MÓVIL (o cualquier otro dispositivo electrónico conectado a datos).
- En caso de que necesite algún dispositivo electrónico por tema médico o relacionado con medidas de seguridad en el ámbito de la violencia de género, informe de ello a su entrada en el aula, y le indicarán qué instrucciones específicas debe seguir.
- SI SE LE HUBIERA OLVIDADO DEJARLO EN CASA O A UN ACOMPAÑANTE, TIENE QUE PONERLO EN CONOCIMIENTO Y ENTREGÁRSELO A LOS RESPONSABLES DEL AULA, QUE LO CUSTODIARÁN HASTA FINALIZAR SU PRUEBA:
- Para ello le entregarán un sobre con autopegado, en el que deberá escribir su DNI, nombre y apellidos, introducir el dispositivo apagado en el sobre, cerrarlo y dejarlo claramente visible en su mesa de examen para que, antes del inicio del reparto de los cuadernillos de examen, sea depositado por las personas de la organización en la mesa del responsable del aula.
- Finalizada la prueba, podrá recoger su móvil tras la presentación de su DNI.

SOBRE EL CORRECTO DESARROLLO DE LA PRUEBA:

- ENCIMA DE LA MESA DE EXAMEN SÓLO PUEDEN ESTAR su documento identificativo (DNI, pasaporte), el cuadernillo de examen y la hoja de respuesta que se le entreguen, el/ los bolígrafo/s y, en su caso, una botella de agua y caramelos. Los enseres personales, como bolsos, carteras, mochilas, etc., debe colocarlos en el suelo, a sus pies.
- ESTÁ TOTALMENTE PROHIBIDO CUALQUIER TIPO DE COMUNICACIÓN ENTRE LAS PERSONAS OPOSITORAS Y ENTRE ESTAS Y EL EXTERIOR, ASÍ COMO EL USO Y TENENCIA DE DISPOSITIVOS MÓVILES.
- NO ESTÁ PERMITIDO LEVANTARSE DEL ASIENTO NI SALIR DEL AULA EN NINGUNA CIRCUNSTANCIA HASTA EL MOMENTO EN QUE SE INICIE EL EJERCICIO. Después, podrá ir al baño, siempre acompañado por uno de los vigilantes del aula.

SOBRE EL CONTENIDO DEL CUADERNILLO DE EXAMEN:

- Iniciada la prueba, si observa alguna anomalía en la impresión del cuadernillo, levante la mano y, cuando le atiendan, solicite su sustitución.
- Si entiende que existen preguntas confusas, incorrectamente formuladas o con respuestas erróneas, **LE RECORDAMOS QUE LA/S ALEGACIÓN/ES A LA/S PREGUNTA/S HA DE REALIZARSE A TRAVÉS DE LA V.E.C. EN LOS TRES DÍAS HÁBILES SIGUIENTES A LA REALIZACIÓN DEL EXAMEN.**

NO ESTÁ PERMITIDO INTERRUPIR EL CORRECTO DESARROLLO DEL EXAMEN.

ANTE CUALQUIER CUESTIÓN O INCIDENCIA QUE TENGA, LEVANTE LA MANO Y ESPERE SENTADO/A Y EN SILENCIO A QUE LE ATIENDAN LAS PERSONAS QUE ESTÁN VIGILANDO EL DESARROLLO DE LA PRUEBA.

