

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

ACCESO: LIBRE

CONCURSO-OPOSICIÓN PARA CUBRIR PLAZAS BÁSICAS VACANTES:
PINCHE 2021

ADVERTENCIAS:

- **ESTÁ PROHIBIDA LA ENTRADA AL AULA Y PUESTO DE EXAMEN con MÓVIL (o dispositivo electrónico conectado a datos, en general).**
- **EN LA CONTRAPORTADA DE ESTE CUADERNILLO ENCONTRARÁ INSTRUCCIONES QUE DEBE SEGUIR EN CASO DE HABER OLVIDADO DEJAR EL MÓVIL ANTES DE ACCEDER AL AULA DE EXAMEN.**
- **ESTÁ PROHIBIDO HABLAR DESDE EL INICIO DE LA PRUEBA.**
- **NO ABRA EL CUADERNILLO HASTA QUE SE LE INDIQUE.**
- **EL INCUMPLIMIENTO DE LAS INSTRUCCIONES SUPONDRÁ LA EXPULSIÓN DEL PROCESO.**

- 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.**
- **Para abrir este cuadernillo, rompa el precinto.**
- Si observa alguna anomalía en la impresión del cuadernillo, solicite su sustitución. PARA ELLO LEVANTE LA MANO Y ESPERE EN SILENCIO A SER ATENDIDO POR LAS PERSONAS QUE ESTAN VIGILANDO EL EXAMEN.
- 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.

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 desea un ejemplar puede obtenerlo en la página web del Organismo.

ABRIR SOLAMENTE A LA INDICACIÓN DEL TRIBUNAL

-
- 1 Según el artículo 86 de la Constitución Española, los Decretos-Leyes deberán ser inmediatamente sometidos a debate y votación de totalidad al Congreso de los Diputados en el plazo de:**
- A) Los 10 días siguientes a su promulgación.
 - B) Los 15 días siguientes a su promulgación.
 - C) Los 20 días siguientes a su promulgación.
 - D) Los 30 días siguientes a su promulgación.
- 2 Según el artículo 136 de la Constitución Española, el Tribunal de Cuentas del Estado dependerá directamente:**
- A) De las Cortes Generales.
 - B) Del Presidente del Gobierno.
 - C) Del Consejo de Ministros.
 - D) Del Presidente del Congreso de los Diputados.
- 3 Según el artículo 159 de la Constitución Española, el Tribunal Constitucional se compone de:**
- A) 12 miembros.
 - B) 10 miembros.
 - C) 15 miembros.
 - D) 20 miembros.
- 4 Según se establece en el artículo 3 ("Símbolos") punto 4 del vigente Estatuto de Autonomía de Andalucía (Ley Orgánica 2/2007, de 19 de marzo, de reforma del Estatuto de Autonomía para Andalucía), el día oficial de la Comunidad Autónoma es:**
- A) El 28 de febrero.
 - B) El 4 de diciembre.
 - C) El 30 de diciembre.
 - D) El 8 de marzo.
- 5 ¿En qué artículo del Estatuto de Autonomía (Ley Orgánica 2/2007, de 19 de marzo, de reforma del Estatuto de Autonomía para Andalucía) se establecen las competencias de la Comunidad en materia de Salud, Sanidad y Farmacia?**
- A) Artículo 55.
 - B) Artículo 43.
 - C) Artículo 22.
 - D) Artículo 11.

- 6 **¿En qué artículo de la vigente Constitución Española de 1978, se reconoce el derecho a la huelga de los trabajadores para la defensa de sus intereses?**
- A) En el artículo 28.2.
 - B) En el artículo 29.1.
 - C) En el artículo 43.1.
 - D) En el artículo 30.1.
- 7 **Según el artículo 113 de la Constitución Española, la moción de censura deberá ser propuesta por una parte de los Diputados, que será al menos:**
- A) La mitad.
 - B) La cuarta parte.
 - C) La décima parte.
 - D) La quinta parte.
- 8 **Según el artículo 122 de la Constitución Española, el Consejo General del Poder Judicial estará integrado por el presidente del Tribunal Supremo que lo presidirá, y por:**
- A) 20 miembros nombrados por el Rey.
 - B) 12 miembros nombrados por el Rey.
 - C) 10 miembros nombrados por el Rey.
 - D) 15 miembros nombrados por el Rey.
- 9 **El actual Mapa de Atención Primaria de Salud en Andalucía fue establecido en:**
- A) La Ley de Salud de Andalucía (Ley 2/1998).
 - B) El Decreto 195/1985, de 28 de agosto.
 - C) Ley 9/2007, de 22 de octubre, de la Administración de la Junta de Andalucía.
 - D) La Orden de 7 de junio de 2002.
- 10 **Según el vigente Plan de Prevención de Riesgos Laborales del Servicio Andaluz de Salud (SAS) y la Orden de 11 de marzo de 2004, conjunta de las Consejerías de Empleo y Salud, ¿de quién depende cada Unidad de Prevención?**
- A) De la jefatura de servicio de salud de la Delegación provincial de la Consejería competente en materia de salud.
 - B) De la Unidad de Coordinación de la Prevención del SAS.
 - C) Directamente de la Dirección-Gerencia del Hospital o de la Dirección del Distrito de Atención Primaria en que la misma se ubica.
 - D) De la subdirección encargada de la Prevención de Riesgos Laborales en el organigrama de la Dirección General de Personal del SAS.
- 11 **La Ley 55/2003 (del Estatuto Marco) establece en su artículo 5 los criterios de clasificación del personal estatutario. ¿Cuál de los siguientes NO es uno de estos criterios?**
- A) Antigüedad.
 - B) Función desarrollada.
 - C) Nivel del título exigido para el ingreso.
 - D) Tipo de nombramiento.

12 Los proyectos de reforma de la Constitución Española vigente:

- A) Deberán ser aprobados por la mayoría absoluta del Congreso de los Diputados.
- B) Deberán ser aprobados por una mayoría de tres quintos de cada una de las Cámaras.
- C) Deberán ser aprobados por las Cámaras Parlamentarias de todas las Comunidades Autónomas, por mayoría simple en cada una de ellas.
- D) No son posibles, según el texto constitucional.

13 Actualmente se reconoce el derecho del paciente a acceder a la documentación de la historia clínica y a obtener copia de los datos que figuran en ella. ¿Qué norma en nuestro país reconoce explícitamente este derecho?

- A) La Ley General de Salud Pública (Ley 33/2011, de 4 de octubre).
- B) La Ley 41/2002, de autonomía del paciente.
- C) La Ley Orgánica 3/2018, de protección de datos personales.
- D) La Ley 14/1986, General de Sanidad.

14 Según el vigente Estatuto Marco (Ley 55/2003), ¿cuál de las siguientes faltas tiene la consideración de muy grave?

- A) El acoso sexual, cuando el sujeto activo del acoso cree con su conducta un entorno laboral intimidatorio, hostil o humillante para la persona que es objeto del mismo.
- B) El incumplimiento de las normas sobre incompatibilidades, cuando suponga el mantenimiento de una situación de incompatibilidad.
- C) El abandono del servicio.
- D) El quebranto de la debida reserva respecto a datos relativos al centro o institución o a la intimidad personal de los usuarios y a la información relacionada con su proceso y estancia en las instituciones o centros sanitarios.

15 Según el Estatuto Marco vigente (Ley 55/2003), ¿cuál es el tiempo máximo de trabajo ininterrumpido que puede desarrollarse como jornada ordinaria?

- A) 12 horas.
- B) 8 horas.
- C) 24 horas.
- D) 12 horas para el personal estatutario fijo y 24 horas para el personal estatutario temporal.

16 Según la Ley Básica reguladora de la autonomía del paciente y de los derechos y obligaciones en materia de información y documentación clínica, los centros sanitarios tienen la obligación de conservar la documentación clínica en condiciones que garanticen su correcto mantenimiento y seguridad, aunque no necesariamente en el soporte original, para la debida asistencia al paciente durante el tiempo adecuado a cada caso y, como mínimo:

- A) 2 años contados desde la fecha del alta de cada proceso asistencial.
- B) 5 años contados desde la fecha del alta de cada proceso asistencial.
- C) 10 años contados desde la fecha del alta de cada proceso asistencial.
- D) 15 años contados desde la fecha del alta de cada proceso asistencial.

- 17 **¿Qué artículo de la Constitución Española señala que "*si una Comunidad Autónoma no cumplierse las obligaciones que la Constitución u otras Leyes impongan, o actuare de forma que atente gravemente el interés general de España, el Gobierno, previo requerimiento al Presidente de la Comunidad Autónoma y, en el caso de no ser atendido, con la aprobación de la mayoría absoluta del Senado, podrá adoptar las medidas necesarias para obligar a aquellas al cumplimiento forzoso de dichas obligaciones o para la protección del mencionado interés general*"?**
- A) Artículo 152.
 - B) Artículo 153.
 - C) Artículo 154.
 - D) Artículo 155.
- 18 **En el Estatuto Marco del Personal Estatutario de los Servicios de Salud, se dispone que la sanción disciplinaria de suspensión de funciones, cuando se aplica a una falta muy grave:**
- A) Tiene una duración máxima de 2 años.
 - B) Tiene una duración máxima de 4 años.
 - C) Tiene una duración máxima de 6 años.
 - D) Tiene una duración máxima de 8 años.
- 19 **¿Es necesario establecer un registro de los controles realizados a las materias primas suministradas en las cocinas, así como de los resultados de las auditorías realizadas?**
- A) Si, siempre.
 - B) No es necesario.
 - C) No si los proveedores acreditan que las materias primas son adquiridas en establecimientos que cumplan los requisitos anteriores.
 - D) Sólo a las materias primas de empresas que no tengan auditorías realizadas.
- 20 **Según el Ministerio de Sanidad y Consumo, el control organoléptico está basado en:**
- A) Control basado en el sentido de la vista.
 - B) Control basado en el sentido del olfato.
 - C) Control basado en los sentidos: vista, olfato, tacto y gusto.
 - D) Control basado en el sentido del gusto y tacto.
- 21 **Según el Codex Alimentarius, se define "trazabilidad" como:**
- A) La capacidad para seguir el movimiento de un alimento a través de etapas específicas de la producción y transformación.
 - B) La capacidad para seguir el movimiento de un alimento a través de etapas específicas de la producción y distribución.
 - C) La capacidad para seguir el movimiento de un alimento a través de etapas específicas de la producción, transformación y distribución.
 - D) Ninguna es correcta.

- 22 La documentación del sistema de trazabilidad implantado en una empresa, deberá incluir:**
- A) Ámbito de aplicación del sistema.
 - B) Descripción y características del mismo.
 - C) Registros de las operaciones efectuadas.
 - D) Todas las respuestas anteriores son correctas.
- 23 De las siguientes tareas, señale cuál NO pertenece a la zona de preparación de pescado:**
- A) Fritura pescado.
 - B) Limpieza de pescado.
 - C) Desespinado.
 - D) Fileteado del pescado.
- 24 De acuerdo con la actividad laboral, ¿quién es responsable de la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores?**
- A) La Junta de Andalucía.
 - B) El Gobierno central.
 - C) El Ayuntamiento dónde se ubique la empresa.
 - D) La empresa alimentaria.
- 25 La formación de los manipuladores de alimentos la podrá impartir:**
- A) La propia empresa alimentaria.
 - B) Otras entidades que ofrezcan este servicio.
 - C) Centros de formación profesional o educación reconocidos por los organismos oficiales dentro de su formación reglada.
 - D) Todas son correctas.
- 26 Tendrá la consideración de nocivo todo alimento:**
- A) Cuando utilizado con criterio de normal prudencia, y conforme a las prescripciones de su preparación y empleo o en cualquier forma que se ajuste a prácticas de elemental previsión, produzca efectos perjudiciales en el consumidor.
 - B) Cuando aun no siendo perjudicial a su inmediato consumo se pueda prever que su ingestión repetida entraña peligro para la salud, sin que ello obedezca a uso inmoderado o inoportuno, o a consumo irreflexivo del mismo.
 - C) Cuando su contenido en microorganismos o materias extrañas sea superior a los límites permitidos para las diferentes clases de alimentos.
 - D) Todas son correctas.

27 ¿Qué es un “producto alimentario”, según el Código Alimentario?

- A) Tendrán la consideración de productos alimentarios todas las materias nocivas, en sentido absoluto o relativo, que, sin valor nutritivo, puedan ser utilizadas en la alimentación.
- B) Tendrán la consideración de productos alimentarios todas las materias no nocivas, en sentido no absoluto, que, con valor nutritivo, puedan ser utilizadas en la alimentación.
- C) Tendrán la consideración de productos alimentarios todas las materias no nocivas, en sentido absoluto o relativo, que, sin valor nutritivo, puedan ser utilizadas en la alimentación.
- D) Las respuestas A) y B) son correctas.

28 Según el Código Alimentario, se consideran “útiles alimentarios”:

- A) Tendrán la consideración de útiles alimentarios los vehículos de transporte, maquinaria, utillajes, recipientes, envases, embalajes, etiquetas y precintos de todas clases en cuanto usualmente se utilicen para la elaboración, fraccionamiento, conservación, transporte, rotulación, precintado y exposición de alimentos o de productos alimentarios
- B) Tendrán la consideración de útiles alimentarios sólo vehículos y utillajes.
- C) Tendrán la consideración de útiles alimentarios sólo embalajes y utillajes.
- D) Las respuestas B) y C) son correctas.

29 Según el Código Alimentario, se define “productos dietéticos y de régimen” cómo:

- A) Son alimentos elaborados sin fórmula autorizada para satisfacer necesidades nutritivas del hombre.
- B) Son los nutrientes adulterados, elaborados según fórmulas, adecuados a satisfacer necesidades nutritivas especiales del hombre.
- C) Son los alimentos sin valor nutritivo elaborados según fórmulas autorizadas, adecuados a satisfacer necesidades nutritivas especiales del hombre.
- D) Son los alimentos elaborados según fórmulas autorizadas, adecuados a satisfacer necesidades nutritivas especiales del hombre.

30 Según el Código Alimentario, tendrá la consideración de “alimento alterado”:

- A) Todo alimento que durante su obtención y por causas no provocadas deliberadamente, haya sufrido tales variaciones en sus caracteres organolépticos, composición química o valor nutritivo, que su aptitud para la alimentación haya quedado anulada o sensiblemente disminuida, aunque se mantenga inocuo.
- B) Todo alimento que durante su obtención, preparación, manipulación, almacenamiento o tenencia, y por causas no provocadas deliberadamente, haya sufrido tales variaciones en sus caracteres organolépticos, composición química o valor nutritivo, que su aptitud para la alimentación haya quedado anulada o sensiblemente disminuida, aunque se mantenga inocuo.
- C) Todo alimento que durante su obtención, preparación y por causas no provocadas deliberadamente, haya sufrido tales variaciones en sus caracteres organolépticos, composición química o valor nutritivo, que su aptitud para la alimentación haya quedado anulada o sensiblemente disminuida, aunque se mantenga inocuo.
- D) Todo alimento que durante su manipulación, almacenamiento o tenencia, y por causas no provocadas deliberadamente, haya sufrido tales variaciones en sus caracteres organolépticos, composición química o valor nutritivo, que su aptitud para la alimentación haya quedado anulada o sensiblemente disminuida, aunque se mantenga inocuo.

31 Si el manipulador de alimentos se forma o instruye por su cuenta, acudiendo a entidades o a través de sus propios medios:

- A) La empresa tendrá que valorar si la formación de manipulador es adecuada al puesto de trabajo a desempeñar.
- B) La empresa no tiene que comprobar los conocimientos.
- C) La empresa sólo comprobará autorización por parte de la Administración a dicha empresa para la formación.
- D) Tiene que entregar a la empresa el documento normalizado.

32 ¿Qué es la Desinsectación, según Ministerio de Sanidad y Consumo?

- A) Destrucción de microorganismos, procedimientos o agentes físicos o químicos, de forma que se reduzca el número de microorganismos.
- B) Destrucción de insectos, mediante procedimientos exclusivamente por agentes físicos.
- C) Destrucción de insectos, mediante procedimientos o agentes físicos o químicos.
- D) Destrucción de insectos, mediante procedimientos exclusivamente con agentes químicos.

- 33 Se define Manipulador de Alimentos a todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio. ¿Qué Real Decreto establece las normas relativas a los manipuladores de alimentos?**
- A) Real Decreto 202/2001, de 11 de Agosto, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.
 - B) Real Decreto 202/2002, de 11 de Enero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.
 - C) Real Decreto 202/2003, de 1 de Febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.
 - D) Real Decreto 202/2000, de 11 de Febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.
- 34 Cuando se comienza el estudio de elaboración de un plan APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos), es necesario:**
- A) Que todo el personal implicado esté informado, con el fin de motivarlo y hacerle participe en él.
 - B) Solo debe estar informado las personas que ejecutan la elaboración.
 - C) Debe estar informado sólo la dirección del centro.
 - D) Cada centro decide informar o no al personal implicado.
- 35 En los concursos de suministros que realice el centro hospitalario, para poder ser seleccionado un proveedor, ¿qué requisito deberá cumplir?**
- A) Poseerá el nº de Registro General Sanitario de Alimentos en vigor.
 - B) Deberá tener implantado y aplicado un sistema APPCC.
 - C) Permitirá auditorías a sus instalaciones por personal designado por el centro hospitalario.
 - D) Todas las respuestas anteriores son correctas.
- 36 ¿Cuál de las siguientes características generales NO es correcta en una Cocina Hospitalaria Centralizada?**
- A) Uso no exclusivo de los locales para el fin establecido.
 - B) Alejamiento y aislamiento de los locales de Cocina de cualquier fuente de contaminación.
 - C) Espacio suficiente para la actividad a realizar, y para la circulación del equipamiento móvil.
 - D) Fácil acceso desde la zona de recepción de materia prima a la Cocina, y de la Cocina a la zona de distribución.

- 37 En la Zona de recepción de materias primas, y antes de la aceptación de la materia prima, se realizará un control de calidad para comprobar que los alimentos tienen buenas condiciones higiénicas, etiquetas correctas, y que conservan sus características organolépticas intactas. El equipamiento básico de esta sección constará de una serie de elementos. De los siguientes, ¿qué elemento NO es básico?**
- A) Aire acondicionado.
 - B) Básculas para el pesado de la mercancía.
 - C) Sistema informatizado de registro de entrada.
 - D) Termómetro para control de temperatura de los alimentos.
- 38 El Almacén de productos secos y conservas es el lugar donde se dispondrán los alimentos que no necesitan frío para su conservación. La temperatura adecuada estará:**
- A) Entre los 10 y 11°C.
 - B) Entre los 15 y 18°C.
 - C) Entre los 18 y 20°C.
 - D) Entre los 6 y 10°C.
- 39 El objetivo de la Gestión de Calidad es alcanzar la calidad en todas las fases. En la calidad del producto alimenticio, señale la respuesta que NO sea correcta:**
- A) El producto o servicio resultarán satisfactorios para el paciente respondiendo a sus expectativas. Durante la fase de planificación se deben determinar tanto las necesidades como las expectativas de los clientes potenciales.
 - B) El producto o servicio no necesariamente debe ser satisfactorio para el paciente y responder a sus expectativas
 - C) El producto conservará las características nutricionales adecuadas.
 - D) El producto ofrecerá garantía higiénica.
- 40 Además de temperatura correcta, el Almacén de productos secos y conservas deberá ser:**
- A) Debe ser seco y a altas temperaturas.
 - B) Debe ser húmedo.
 - C) Debe ser un lugar seco y bien ventilado.
 - D) Debe ser frío.
- 41 Puntos a tener en cuenta en la calidad del producto alimenticio:**
- A) Se potenciarán las características organolépticas esperadas.
 - B) El producto o servicio resultarán satisfactorios para el cliente, respondiendo a sus expectativas.
 - C) El proceso para su obtención será tecnológicamente posible.
 - D) Todas las respuestas anteriores son correctas.

- 42 ¿Quién tiene la responsabilidad de poner en el mercado alimentos seguros en una empresa alimentaria?**
- A) La Administración.
 - B) La Empresa Alimentaria.
 - C) El trabajador.
 - D) La Empresa Alimentaria y el trabajador.
- 43 Las Cámaras de Refrigeración para mantener los alimentos, deberán mantener una temperatura adecuada de:**
- A) Entre 0 y 4° C., lo que permitirá su conservación sin llegar a la congelación.
 - B) Entre 6 y 8° C.
 - C) Entre 1 y 4° C.
 - D) Entre 10 y 12° C.
- 44 Las materias primas suministradas como frescas, ¿se pueden congelar?**
- A) Sólo se congelará la carne fresca.
 - B) Sólo podemos congelar el pescado fresco.
 - C) No se pueden congelar.
 - D) Las respuestas A) y B) son correctas.
- 45 ¿A partir de cuántos decibelios se pueden producir trastornos en la audición de un ser humano?**
- A) 120 dB.
 - B) 100 dB.
 - C) 80 dB.
 - D) 90 dB.
- 46 Las Cámaras de Congelación, para que los alimentos permanezcan congelados y que se conserven durante más tiempo, deberán mantener una temperatura de:**
- A) Entre -18 y -20° C.
 - B) Entre -6 y -20° C.
 - C) Entre -5 y -10° C.
 - D) Entre -1 y -6° C.
- 47 De las siguientes tareas, señale cuál NO pertenece a la zona de preparación de carnes:**
- A) Despiece.
 - B) Fileteado.
 - C) Limpieza de aves.
 - D) Cocción de aves.
- 48 Señale la respuesta INCORRECTA sobre los contenedores de residuos:**
- A) Son recipientes donde se depositan envases con residuos.
 - B) Deben ser transpirables.
 - C) Se podrá disponer de contenedores para basura orgánica, para vidrio, para papel, etc., y así facilitar su reciclado o eliminación.
 - D) Deben ser de fácil limpieza.

- 49 Conforme al Plan de Gestión de Residuos del Servicio Andaluz de Salud (SAS), se integran en el Grupo III de residuos:**
- A) Vendas.
 - B) Medicamentos caducados.
 - C) Residuos de cocinas.
 - D) Lancetas.
- 50 NO es un residuo doméstico:**
- A) Los procedentes de limpieza de las vías públicas
 - B) Los procedentes de limpieza de oficinas y mercados.
 - C) Los animales domésticos muertos.
 - D) Los vehículos abandonados.
- 51 Los Sistemas de Calidad deben ser proyectos:**
- A) A largo plazo, flexibles y dinámicos.
 - B) A corto plazo, flexibles y dinámicos.
 - C) A largo plazo, flexibles y rígidos.
 - D) Ninguna es correcta.
- 52 ¿Cómo se deben clasificar los contaminantes?**
- A) Físicos, químicos y sólidos.
 - B) Físicos, biológicos y orgánicos.
 - C) Físicos, químicos y biológicos.
 - D) Biológicos, químicos y gaseosos.
- 53 Señale la respuesta INCORRECTA en referencia a las medidas de precaución para evitar quemaduras en las cocinas:**
- A) Se utilizarán equipos de protección adecuados (guantes) para la manipulación de utensilios calientes.
 - B) Orientar hacia el exterior de los fogones los mangos de cacerolas y sartenes.
 - C) Cambiar el aceite en frío.
 - D) No llenar los recipientes más de $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad.
- 54 Los aceites usados de las cocinas, tras su recogida por las empresas autorizadas, son destinados principalmente a:**
- A) Aceites reciclados para uso industrial.
 - B) Compuestos polares.
 - C) Jabones y biocombustibles.
 - D) Cristales y espejos.

- 55 En los establecimientos del sector de la hostelería y restauración se tendrá que ofrecer siempre a los consumidores, clientes o usuarios de sus servicios, la posibilidad de consumo de agua no envasada de manera gratuita y complementaria a la oferta del mismo establecimiento para:**
- A) Garantizar la higiene del agua consumida.
 - B) Reducir el consumo de envases de un solo uso.
 - C) Reducir el consumo de agua.
 - D) Garantizar la hidratación de ancianos y niños.
- 56 ¿Qué inconveniente tiene el hipoclorito sódico para su utilización en cocinas hospitalarias?**
- A) Se activa en contacto con sustancias orgánicas.
 - B) Es corrosivo para algunos metales.
 - C) Es estable, por lo que pierde efectividad con el tiempo.
 - D) Tiene un amplio espectro bactericida.
- 57 ¿Qué gases deterioran el agujero de ozono?**
- A) CH₄ (Metano).
 - B) CO₂ (Dióxido de carbono).
 - C) CFC (Compuesto cloruro, fluoro – carbonados).
 - D) N₂O (Óxido nitroso).
- 58 Según el Plan de Gestión de Residuos del Servicio Andaluz de Salud, los restos anatómicos mezclados con formol, generados en los laboratorios de Anatomía Patológica, se desecharán en contenedores de color:**
- A) Amarillo.
 - B) Rojo.
 - C) Verde.
 - D) Azul.
- 59 Según el Plan de Gestión de Residuos del Servicio Andaluz de Salud, los Residuos Radiactivos están enmarcados en el grupo:**
- A) Grupo III.A.
 - B) Grupo III.B.
 - C) Grupo IV.
 - D) Grupo V.

- 60 Según la Ley de Prevención de Riesgos Laborales NO es una obligación de los trabajadores en materia de prevención de riesgos:**
- A) Usar adecuadamente las máquinas, aparatos y herramientas y en general cualesquiera otros medios con los que desarrollen su actividad.
 - B) Informar solamente a su superior jerárquico acerca de cualquier situación que, a su juicio entrañe, por motivos razonables, un riesgo para la seguridad y salud de los trabajadores.
 - C) Contribuir al cumplimiento de las obligaciones establecidas por la autoridad competente con el fin de proteger la seguridad y la salud de los trabajadores en el trabajo.
 - D) Utilizar correctamente los medios y equipos de protección facilitados por el empresario, de acuerdo con las instrucciones recibidas en éste.
- 61 Según el Plan de Gestión de Residuos del Servicio Andaluz de Salud, los medicamentos citostáticos están enmarcados en el grupo:**
- A) Grupo II.
 - B) Grupo III.A.
 - C) Grupo III.B.
 - D) Grupo IV.
- 62 ¿Cuál de los siguientes residuos generados en la actividad sanitaria se considera peligroso?**
- A) Yesos.
 - B) Pilas.
 - C) Residuos de comida.
 - D) Aceites y grasas vegetales.
- 63 ¿Cuál es la primera medida que ha de realizarse en caso de quemadura?**
- A) Suprimir la causa que produce la quemadura: apagar llamas, eliminar ácidos, o situaciones similares.
 - B) Avisar al servicio de mantenimiento.
 - C) Examinar el cuerpo de la persona accidentada.
 - D) Aplicar agua en abundancia en la quemadura para enfriar y reducir el dolor.
- 64 El territorio donde vive una especie vegetal o animal se denomina:**
- A) Ecosistema.
 - B) Fauna.
 - C) Flora.
 - D) Hábitat.
- 65 ¿Cómo se pueden prevenir cortes y amputaciones por los elementos cortantes de máquinas y utensilios en la cocina?**
- A) Usando los equipos de protección individual que sean necesarios en cada operación.
 - B) No teniendo los cuchillos muy afilados.
 - C) Usando siempre guantes de látex.
 - D) Limpiando las batidoras una vez enchufadas.

- 66 Según la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, el empresario está obligado a:**
- A) No realizar el mantenimiento de los equipos de protección individual.
 - B) Cobrar a los trabajadores los equipos de protección individual.
 - C) Velar por la utilización de los equipos de protección individual.
 - D) Permitir que el trabajador elija el equipo de protección individual.
- 67 ¿Cuál es el principal gas de efecto invernadero?**
- A) CH₄ (Metano)
 - B) CO₂ (Dióxido de carbono)
 - C) CFC (Compuesto cloruro, fluoro – carbonados)
 - D) N₂O (Óxido nitroso)
- 68 Una emergencia que se puede controlar de manera sencilla por el personal que se encuentre en la zona afectada, se denomina:**
- A) Conato de emergencia.
 - B) Emergencia general.
 - C) Emergencia parcial.
 - D) Emergencia específica.
- 69 A efectos de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, las enfermedades, lesiones o patologías sufridas con motivo u ocasión del trabajo, se consideran:**
- A) Riesgo laboral.
 - B) Daños derivados del trabajo.
 - C) Condiciones de trabajo generadoras de accidentes de trabajo.
 - D) La Ley de Prevención de Riesgos Laborales no define las enfermedades, lesiones o patologías con motivo del trabajo.
- 70 ¿Cuál de las siguientes NO es una medida preventiva para evitar caídas al mismo nivel?**
- A) Caminar despacio, sin correr.
 - B) Utilizar calzado antideslizante.
 - C) No dificultar la visión al transportar cargas.
 - D) Espolvorear serrín en el suelo para no resbalarse.
- 71 Según el artículo 15 de la Ley 31/95, de Prevención de Riesgos Laborales, NO es principio de la acción preventiva:**
- A) Evaluar el riesgo laboral.
 - B) Delegar la responsabilidad laboral en los propios trabajadores.
 - C) Evitar los riesgos laborales.
 - D) Combatir su origen.
- 72 Los residuos de una cocina hospitalaria son:**
- A) Residuos urbanos.
 - B) Residuos sanitarios asimilables a urbanos.
 - C) Residuos industriales.
 - D) Residuos biosanitarios.

73 ¿Qué se entiende por aceite de cocina usado?

- A) El residuo de grasas de origen mineral, vegetal y animal que se genera tras ser utilizado en el cocinado de alimentos en el ámbito doméstico, centros e instituciones, hostelería, restauración y análogos.
- B) El residuo de grasas de origen vegetal y animal que se genera tras ser utilizado en el cocinado de alimentos en el ámbito doméstico, centros e instituciones, hostelería, restauración y análogos.
- C) El residuo de grasas de origen vegetal y mineral que se genera tras ser utilizado en el cocinado de alimentos en el ámbito doméstico, centros e instituciones, hostelería, restauración y análogos.
- D) El residuo de grasas de origen mineral y animal que se genera tras ser utilizado en el cocinado de alimentos en el ámbito doméstico, centros e instituciones, hostelería, restauración y análogos.

74 La operación mediante la cual, productos o componentes de productos que no sean residuos, se utilizan de nuevo con la misma finalidad para la que fueron concebidos, se denomina:

- A) Reciclado.
- B) Restauración.
- C) Valorización.
- D) Reutilización.

75 ¿A qué se le llama la nutrición clínica?

- A) Es una parte de la medicina general que se encarga de atender a pacientes que padecen enfermedades en las que una alimentación adecuada forma parte de su tratamiento.
- B) Es una parte de la medicina natural que se encarga de atender a pacientes que padecen enfermedades en las que una alimentación adecuada forma parte de su tratamiento.
- C) Es una parte de la medicina preventiva que se encarga de atender a pacientes que padecen enfermedades en las que una alimentación adecuada forma parte de su tratamiento.
- D) Las respuestas A), B) y C) son falsas.

76 ¿De qué se ocupa la nutrición clínica?

- A) La nutrición clínica se ocupa exclusivamente de la prevención de patologías crónicas.
- B) La nutrición clínica se ocupa exclusivamente del tratamiento de patologías crónicas.
- C) La nutrición clínica se ocupa de la prevención, diagnóstico y tratamiento de los cambios nutricionales y metabólicos relacionados con patologías crónicas o agudas.
- D) Ninguna de las respuestas es correcta.

77 Señale cuál de los objetivos generales de la nutrición clínica es correcto:

- A) Conocer los distintos tipos de nutrientes y sus funciones.
- B) Conocer la relación y la relevancia entre alimentación inadecuada, alimentación adecuada, hábitos de vida saludable y dieta equilibrada.
- C) Conocer todo lo relacionado con dietoterapia y sobre alimentos funcionales.
- D) Todos los enumerados anteriormente son correctos.

- 78 Señale el objetivo correcto a alcanzar en la Gestión de la Calidad de un Servicio de Cocina:**
- A) Calidad del producto alimenticio.
 - B) Calidad del servicio.
 - C) Calidad en la asistencia sanitaria.
 - D) Las respuestas A) y B) son correctas.
- 79 La preparación de las verduras y hortalizas incluye pasos previos a su elaboración. Señala el correcto:**
- A) Limpieza.
 - B) Lavado.
 - C) Pelado y troceado.
 - D) Todas son correctas.
- 80 En las instalaciones donde se manipulan alimentos, está:**
- A) Prohibido fumar, comer, mascar chicle, escupir o cualquier cosa no higiénica que pueda contaminar los alimentos.
 - B) Prohibido fumar, pero sí se puede comer.
 - C) No se puede mascar chicles, pero se puede comer.
 - D) Está prohibido mascar chicle, pero se puede fumar.
- 81 Las bacterias pueden dispersarse y multiplicarse en áreas de manipulación de alimentos. Para evitarlo, se deberá:**
- A) Lavarse bien las manos.
 - B) Lavar y desinfectar superficies y menajes.
 - C) Utilizar tablas de cortes distintas, según tipos de alimentos.
 - D) Todas las respuestas anteriores son correctas.
- 82 El manipulador de alimentos deberá lavarse las manos frecuente y cuidadosamente con jabón líquido, agua caliente y cepillado de uñas, aclarándolas y secándolas con toallas de un solo uso. Se lavará siempre:**
- A) Al comenzar la jornada.
 - B) Antes y después de usar los servicios higiénicos.
 - C) Después de tocarse el pelo, la nariz o la boca.
 - D) Todas las respuestas anteriores son correctas.
- 83 ¿A qué temperatura se deben almacenar las comidas calientes?**
- A) A menos de 65° C.
 - B) A más o igual a 65° C.
 - C) A 55° C.
 - D) A 60° C.

- 84 Los zumos de frutas naturales preparados en la cocina del hospital, se deberán conservar:**
- A) A temperatura ambiente, en recipiente opaco y tapado.
 - B) En frío, en recipiente opaco y tapado.
 - C) En frío, en recipiente opaco y sin tapar.
 - D) A temperatura ambiente.
- 85 ¿Qué Decreto aprueba el Código Alimentario Español?**
- A) Decreto 282/1997 de 29 de Septiembre.
 - B) Decreto 284/1967 de 21 de Septiembre.
 - C) Decreto 284/2000 de 31 de Diciembre.
 - D) Decreto 184/1967 de 23 de Noviembre.
- 86 Se entiende por leche natural:**
- A) El producto integro, alterado y sin calostros del ordeño, higiénico, regular, completo e ininterrumpido de las hembras mamíferas domésticas sanas y bien alimentadas.
 - B) El producto integro, no alterado ni adulterado y sin calostros del ordeño, higiénico, regular, completo e ininterrumpido de las hembras mamíferas domésticas sanas y bien alimentadas.
 - C) El producto integro, no alterado ni adulterado y con calostros del ordeño, higiénico, regular, completo e ininterrumpido de las hembras mamíferas domésticas sanas y bien alimentadas.
 - D) El producto integro, no alterado y adulterado y sin calostros del ordeño, higiénico, regular, completo e ininterrumpido de las hembras mamíferas domésticas sanas y bien alimentadas.
- 87 ¿Qué es un procedimiento de calidad?**
- A) Es la suma de sucesivos planes de acción que permitan a la empresa establecer unos objetivos de calidad alcanzables en un periodo de tiempo medio, y los mecanismos para lograrlo.
 - B) Es la suma de sucesivos planes de acción que permitan a la empresa establecer unos objetivos de calidad en un periodo de tiempo medio, sin estar definidos los mecanismos para lograrlo.
 - C) Es la suma de sucesivos planes de acción que permitan a la empresa establecer unos objetivos de calidad alcanzables sin periodo de tiempo medio, y los mecanismos para lograrlo.
 - D) Ninguna es correcta.
- 88 Dentro de los parámetros que se evalúan para determinar el grado de cumplimiento en el nivel de calidad del servicio de alimentación a pacientes, están los siguientes:**
- A) Temperatura correcta de los alimentos en el momento de su distribución.
 - B) Cumplimiento de los horarios de distribución de menús.
 - C) Presentación y emplatado de los menús.
 - D) Todas las respuestas son correctas.

- 89 El Plan de Calidad en empresas de restauración deberá ser:**
- A) Flexible.
 - B) Rígido.
 - C) Semirrígido.
 - D) Todas las respuestas son falsas.
- 90 En el almacén de limpieza tenemos una botella llena con lo que parece ser un desengrasante, que no tiene ninguna identificación. ¿Qué se debe hacer?**
- A) Comunicarlo al encargado de cocina para su retirada.
 - B) Se le identificará con un rotulador.
 - C) Se comprobará con una pequeña cantidad si es el producto que se necesita.
 - D) Se utilizará para limpiar y gastarlo lo antes posible.
- 91 ¿Cómo se denomina al tensioactivo (principal componente del detergente) que en disolución acuosa genera iones con carga negativa, forma mucha espuma y tiene una gran capacidad emulsionante?**
- A) Catiónico.
 - B) Aniónico.
 - C) Anfotero.
 - D) No iónico.
- 92 En los detergentes sintéticos, ¿qué tipo de pH se considera alcalino?**
- A) pH igual a 0.
 - B) pH igual a 10.
 - C) pH igual a 7.
 - D) pH igual a 5.
- 93 La acción limpiadora de los detergentes se basa en las siguientes propiedades:**
- A) Poder humectante, concentración y desinfección.
 - B) Poder humectante, dispersión y suspensión.
 - C) Poder humectante, desinfección y suspensión.
 - D) Poder humectante, suspensión y concentración.
- 94 Es obligación de los trabajadores, en materia de prevención de riesgos laborales:**
- A) Usar adecuadamente, de acuerdo con su naturaleza y los riesgos previsibles, las máquinas, aparatos y herramientas.
 - B) Utilizar correctamente los medios y equipos de protección facilitados por el empresario.
 - C) Contribuir al cumplimiento de las obligaciones establecidas por la autoridad competente.
 - D) Todas las respuestas anteriores son correctas.
- 95 ¿Qué se entiende por “riesgo laboral”?**
- A) La posibilidad de que un trabajador sufra un determinado daño derivado del trabajo.
 - B) La posibilidad de que un trabajador sufra una enfermedad en el trabajo.
 - C) La posibilidad de que un trabajador sufra acoso.
 - D) El riesgo que supone ir a trabajar.

96 En una cocina hospitalaria, es un riesgo ergonómico:

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

97 En caso de evacuación de incendios, se recomienda:

- A) Bajar por el ascensor, nunca por las escaleras.
- B) Salir corriendo.
- C) Dejar el puesto de trabajo en las mejores condiciones de seguridad (instalaciones de gases cerradas, máquinas desconectadas, llaves de paso cerradas).
- D) Abrir bien las ventanas para que entre el aire.

98 ¿Quién debe garantizar a los trabajadores la vigilancia periódica de su estado de salud, en función de los riesgos inherentes al trabajo?

- A) La Inspección de trabajo.
- B) El propio trabajador.
- C) El empresario.
- D) Las secciones sindicales.

99 ¿Quién deberá realizar una evaluación inicial de los riesgos para la seguridad y salud de los trabajadores?

- A) Los sindicatos.
- B) Los delegados de prevención.
- C) Los comités de empresa.
- D) Los empresarios.

100 ¿Cuál es la afirmación INCORRECTA sobre los extintores?

- A) Son medios portátiles de extinción.
- B) Sirven para actuar sobre pequeños incendios.
- C) Deben y pueden ser utilizados por cualquier persona.
- D) Deben estar siempre rellenos con agua.

CASO PRÁCTICO 1:

En los próximos días se inaugurará un hospital del SAS en Sevilla. Los Servicios de Nutrición Clínica, Medicina Preventiva y el Servicio de Cocina se reúnen para conseguir la alimentación integral de los pacientes.

101 Las necesidades alimenticias del paciente se satisfacen con un tipo de dieta determinado, que es prescrito por:

- A) El médico como parte del tratamiento.
- B) La supervisora del servicio dónde esté ingresado el paciente.
- C) La dietista.
- D) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

102 ¿Quién realiza la solicitud de las dietas, su reparto y la administración?

- A) Personal sanitario.
- B) Personal no sanitario.
- C) Pinche de cocina.
- D) Médico.

103 La definición de los platos que componen cada tipo de dieta, para que cumplan unos requisitos nutritivos específicos, es función de:

- A) Servicio de Cocina.
- B) Enfermería.
- C) Servicio de Nutrición Clínica.
- D) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

104 La garantía de las condiciones higiénicas de los alimentos, de las instalaciones de cocina y de los sistemas de distribución y reparto, la proporciona:

- A) Servicio de Cocina.
- B) Enfermería.
- C) Servicio de Medicina Preventiva.
- D) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

105 La elaboración de los platos con los requerimientos nutritivos solicitados y la presentación adecuada y agradable de los mismos, las lleva a cabo:

- A) Personal de Cafetería.
- B) Personal de Cocina.
- C) Personal de Lavandería.
- D) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

106 El Servicio de Nutrición Clínica del Hospital es un servicio especializado en:

- A) Proporcionar una nutrición adecuada a los enfermos hospitalizados.
- B) Proporcionar una nutrición adecuada a los enfermos no hospitalizados.
- C) Proporcionar una nutrición adecuada a los enfermos con diabetes hospitalizados.
- D) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

107 La alimentación en el Centro Sanitario debe ser:

- A) A gusto del paciente.
- B) Equilibrada, nutritiva, de sabor, olor, textura y presentación agradables y, en ocasiones, responder a unas necesidades terapéuticas concretas.
- C) Exclusivamente terapéutica.
- D) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

108 Señale la función correcta del Servicio de Nutrición Clínica:

- A) Planificación de las dietas basales y terapéuticas.
- B) Confección de los menús que componen las distintas dietas y actualización de los mismos periódicamente.
- C) Elaboración de otras dietas con requerimientos específicos.
- D) Todas las respuestas anteriores son correctas.

109 Son funciones del servicio de Medicina Preventiva:

- A) Control de las condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones; en relación a la alimentación son muy importantes las condiciones de la Unidad de Cocina.
- B) Control microbiológico de los alimentos: para prevenir la transmisión de toxiinfecciones alimentarias.
- C) Las respuestas A) y B) son correctas.
- D) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

110 La afectación de la piel por una alergia al polen, será considerada como:

- A) Enfermedad profesional.
- B) Accidente biológico.
- C) Enfermedad común.
- D) Accidente.

CASO PRÁCTICO 2:

La Gerencia de un hospital del Servicio Andaluz de Salud (SAS) ha decidido mejorar la calidad en el Servicio de Cocina, y para ello quiere implantar un Sistema de Calidad en el Servicio.

111 El procedimiento de calidad en continua mejora, se puede resumir ¿en cuántas fases?

- A) 2.
- B) 3.
- C) 4.
- D) Ninguna es correcta.

112 En la fase de Planificación, ¿qué se debe detectar en primer lugar?

- A) Las necesidades de los clientes.
- B) Las expectativas que tienen sobre el producto o servicio que van a recibir.
- C) Las respuestas A) y B) son correctas.
- D) Ninguna es correcta.

113 En la fase de Acción:

- A) El proceso debe realizarse acorde con lo planificado, ajustándose a los estándares definidos previamente.
- B) El proceso debe realizarse acorde con lo planificado, ajustándose a los estándares no definidos previamente.
- C) El proceso debe realizarse sin planificar.
- D) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

114 En la fase de Verificación:

- A) Los mecanismos de control permitirán conocer si los resultados obtenidos se corresponden con los esperados.
- B) Los mecanismos de control y evaluación permitirán conocer si los resultados obtenidos se corresponden con los esperados.
- C) Los mecanismos de evaluación permitirán conocer si los resultados obtenidos se corresponden con los esperados.
- D) Ninguna es correcta.

115 En la fase de Corrección:

- A) Una vez detectados los fallos o problemas en el proceso, se propondrán medidas correctoras. Tras su aplicación se valorará nuevamente el proceso para comprobar la validez de la medida y logro de los objetivos.
- B) Una vez detectados los fallos o problemas en el proceso, se propondrán medidas correctoras. Tras su aplicación no será necesario valorar nuevamente el proceso.
- C) Una vez detectados los fallos o problemas en el proceso, se informará a la Gerencia de los fallos detectados, finalizando el proceso de dicha fase.
- D) Ninguna es correcta.

116 Ordene las fases del sistema de mejora continua:

- A) Planificación, Verificación, Acción, Corrección.
- B) Planificación, Acción, Verificación, Corrección.
- C) Acción, Verificación, Planificación, Corrección.
- D) Son 5 fases, no 4 fases.

117 Instrumentos de calidad son las herramientas que utilizará la empresa para medir la calidad de sus servicios, y son:

- A) Instrumentos para la recogida de datos.
- B) Instrumentos para el análisis de datos.
- C) Instrumentos para la evaluación.
- D) Todas las respuestas anteriores son correctas.

118 ¿Qué instrumentos podemos utilizar para el análisis de datos?

- A) Indicadores de calidad.
- B) Manual de calidad.
- C) Encuestas.
- D) Las respuestas A) y B) son correctas.

119 ¿Qué instrumentos podemos utilizar para la recogida de datos?

- A) Encuestas.
- B) Quejas y sugerencias.
- C) Hojas de recogida de datos.
- D) Todas las respuestas anteriores son correctas.

120 Como instrumento para el análisis de datos, también se utiliza el Manual de Procedimientos. ¿Qué describe el manual?

- A) Describe la manera de proceder o actuar en la primera fase.
- B) Describe la manera de proceder o actuar en la segunda fase.
- C) Describe la manera de proceder o actuar en cada una de las fases.
- D) Ninguna es correcta.

CASO PRÁCTICO 3:

D^a. Magdalena trabaja de pinche en el Hospital del Sur. En el mes de agosto, en la zona caliente de la cocina hay una temperatura de 30° C; en la zona de preparación ya baja la temperatura a 24° C; y hay dos cámaras frigoríficas, una de congelación a -18° C y otra de conservación a 4° C. La trabajadora trabaja indistintamente en la zona caliente y fría, y debe entrar en las cámaras frigoríficas para para coger alimentos.

121 Cuando entra en la cámara frigorífica de congelados, la trabajadora se pone un chaleco para protegerse del frío; este chaleco se considera:

- A) Ropa de trabajo.
- B) Equipo de Protección Individual.
- C) Ropa personal.
- D) Equipo de prevención de riesgos.

122 La trabajadora cierra la puerta de la cámara frigorífica al pasar:

- A) No debería hacerlo, ya que las cámaras frigoríficas no se pueden abrir por dentro.
- B) Puede hacerlo, ya que todas las cámaras se vuelven a abrir después de un tiempo determinado.
- C) Puede hacerlo, al tener que estar las cámaras frigoríficas dotadas de apertura interior.
- D) No debería hacerlo, ya que estas puertas deben permanecer siempre abiertas.

123 Al tener que coger alimentos congelados, la trabajadora debería llevar también guantes, ¿de qué tipo?

- A) Guantes quirúrgicos.
- B) Guantes de nitrilo.
- C) Guantes de protección contra el frío.
- D) Las respuestas A) y C) son correctas.

124 La trabajadora tiene que coger una caja de pechugas de pollo congeladas, que pesa 8 Kg. ¿Cómo debería proceder?

- A) Coger el peso con las piernas separadas, doblando las rodillas y manteniendo la espalda recta.
- B) Coger el peso con las piernas separadas, inclinándose hacia delante con sin doblar las rodillas.
- C) Coger el peso con las piernas juntas, doblando las rodillas y manteniendo la espalda recta.
- D) Coger el peso con las piernas juntas, inclinándose hacia delante sin doblar las rodillas.

125 Una vez cogida la caja anterior, desenvuelve las pechugas de pollo. El plástico y cartón generados se consideran:

- A) Residuos generales asimilables a urbanos.
- B) Residuos sanitarios asimilables a urbanos.
- C) Residuos peligrosos asimilables a urbanos.
- D) Residuos específicos sanitarios.

126 La cocina del Hospital del Sur tiene implantado un sistema de segregación de residuos para reciclaje, por lo cual el plástico y el cartón generados:

- A) Irán juntos en el mismo contenedor.
- B) Se desecharán por separado.
- C) El cartón se recicla y el plástico irá a residuos generales.
- D) El plástico se recicla y el cartón irá a residuos generales.

127 Una vez que la trabajadora termina de sacar alimentos de la cámara, sigue su jornada laboral en la zona caliente. La temperatura de esta zona:

- A) Es la temperatura recomendada para trabajos sedentarios en el R.D. de Lugares de Trabajo.
- B) El tema de la temperatura en los puestos de trabajo no está regulado legalmente ni por reglamento alguno.
- C) Está por debajo de lo máximo recomendado para trabajos sedentarios, pero por encima de lo máximo para trabajos ligeros.
- D) Está por encima de lo máximo recomendado para trabajos sedentarios en el R.D. de Lugares de Trabajo.

128 Terminadas sus tareas en la zona caliente, se dedica a pelar patatas. Una vez realizado, limpiará el pelapatatas automático:

- A) Enchufado y en marcha, para mejor limpieza.
- B) Enchufado y parado, para evitar cortes.
- C) Enchufado y desmontado, para mejor acceso.
- D) Desenchufado para evitar riesgos.

129 Limpia la superficie de trabajo con un producto, en cuyo envase aparece un pictograma con un árbol sin hojas y un pez boca arriba. Esto quiere decir:

- A) Que no debe utilizarse en la cocina.
- B) Que es peligroso para el medioambiente.
- C) Que no se debe utilizar para limpiar superficies en las que se ha cortado o cortará pescado.
- D) Que debe desecharse por el desagüe.

130 La trabajadora ha acabado el producto limpiador utilizado. Según el plan de gestión de residuos del S.A.S., el envase debe desecharse en:

- A) Contenedor verde.
 - B) Contenedor gris.
 - C) Contenedor amarillo.
 - D) Contenedor rojo.
-

CASO PRÁCTICO 4:

D. Federico trabaja como pinche en la cocina del Hospital Al-Andalus. Está preparando las bandejas que irán a planta para el almuerzo, el ritmo de trabajo es alto y cuando termina está sediento, coge una botella de agua que ve encima de una de las mesas y le da un sorbo, quemándose la garganta. Los compañeros llaman inmediatamente a la Técnico Superior de Alojamiento (T.S.A.) responsable de la cocina para darle cuenta de lo ocurrido, y ésta manda a otro trabajador de la cocina que acompañe al trabajador dañado para asistencia médica, para que explique lo ocurrido ya que él no puede hablar. La T.S.A. coge la botella causante del hecho e identifica el líquido como lejía. Reúne al personal para recordar normas; mientras están reunidos, un cocinero se ha dejado una sartén al fuego, que se prende.

131 ¿Qué les recuerda la T.S.A. en la reunión? Indique la respuesta correcta:

- A) Los productos químicos (detergentes, lejías, desengrasantes, etc.) que se trasvasen a otra botella, deben identificarse con un rotulador indeleble.
- B) Los productos químicos (detergentes, lejías, desengrasantes, etc.) no se deben trasvasar del envase original.
- C) Los productos químicos (detergentes, lejías, desengrasantes, etc.), podrán trasvasarse siempre y cuando no se utilicen para ello botellas de agua.
- D) Los productos químicos (detergentes, lejías, desengrasantes, etc.) se podrán trasvasar siempre y cuando se dejen siempre en el almacén donde está el resto de productos químicos.

132 El hecho acontecido al trabajador que se ha quemado la garganta se considera:

- A) Enfermedad profesional.
- B) Accidente de trabajo.
- C) Enfermedad común.
- D) Accidente no laboral.

133 El documento que deben rellenar el trabajador, el mando intermedio y el médico que realiza la primera asistencia, para trasladar lo ocurrido, es:

- A) Comunicación de Accidente de Trabajo e Incidente.
- B) Comunicación de Enfermedad Profesional.
- C) Nota de Circulación Interior.
- D) Nota en el Libro de Incidencias.

134 La lejía que ha provocado la quemadura en la garganta, es una disolución de:

- A) Cloruro Sódico.
- B) Ácido Clorhídrico.
- C) Cloruro de Hidrógeno.
- D) Hipoclorito Alcalino.

135 Según Real Decreto 349/1993, de 5 de marzo, por el que se modifica la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Lejías aprobada por el Real Decreto 3360/1983, de 30 de noviembre, las lejías, en función de su contenido en cloro activo, se clasifican en:

- A) Lejía y Lejía Concentrada.
- B) Lejía Diluida y Lejía Concentrada.
- C) Lejía Diluida y Lejía.
- D) Lejía Diluida, Lejía y Lejía Concentrada.

136 Si se utiliza lejía en la cocina, se debe disponer de la Ficha de Datos de Seguridad (F.D.S.) del Producto; en ella viene un apartado referente a los Primeros Auxilios. ¿En qué punto se encuentra?

- A) En el punto 2 de la F.D.S.
- B) En el punto 4 de la F.D.S.
- C) En el punto 6 de la F.D.S.
- D) En el punto 8 de la F.D.S.

137 El incendio declarado se intenta apagar con un extintor por uno de los miembros del equipo de primera intervención. ¿Quiénes forman estos equipos?

- A) El personal de Mantenimiento.
- B) El personal de Seguridad.
- C) Todo trabajador del S.A.S.
- D) Las respuestas A) y B) son correctas

138 Cuando nos acercamos con el extintor al fuego, debemos:

- A) Sacudir el extintor para que funcione correctamente.
- B) Poner el extintor boca abajo para que funcione correctamente.
- C) Poner la anilla de seguridad para que funcione adecuadamente.
- D) Realizar un disparo corto para comprobar su funcionamiento.

139 El fuego no se puede controlar, y se evacúa la cocina sin afectar al resto del Hospital. Esto se denomina:

- A) Conato de emergencia.
- B) Emergencia parcial.
- C) Emergencia general.
- D) Emergencia exterior.

140 Los trabajadores que han evacuado la cocina deben dirigirse hacia:

- A) Al punto de encuentro establecido en el Plan de Emergencia.
 - B) Al despacho del Jefe de Intervención.
 - C) Donde decida en cada momento el Mando Intermedio.
 - D) Es indiferente, lo importante que salgan de la cocina.
-

CASO PRÁCTICO 5:

El Servicio Andaluz de Salud inaugura un nuevo hospital con 200 camas. La media de ingestas es de unas 100 dietas basales y unas 100 dietas terapéuticas. Las dietas basales están compuestas por 4 platos: entrante, primero, segundo y postre; y las terapéuticas van en función de las instrucciones de la dietista. Para la elaboración de los platos diariamente se recibe mercancía en la cocina. Los pinches de cocina realizan tanto trabajos de preparación como de distribución de la comida. Los pinches llegan a la Cocina del Hospital a las 8 h, correctamente vestidos con el uniforme y calzado adecuado, y se disponen a recibir las instrucciones del cocinero para preparar los alimentos.

141 ¿Se deben poner una prenda que cubra el cabello?

- A) Sí.
- B) No.
- C) Sólo en cámaras frigoríficas.
- D) Sólo en zonas de distribución de comidas.

142 ¿La formación en materia de higiene alimentaria en el seno de la empresa alimentaria, para asegurar la correcta aplicación de los requisitos adecuados en cada fase y conseguir la producción de alimentos seguros, se reconoce como?

- A) Un pilar básico.
- B) No tiene un valor importante.
- C) Depende de la empresa.
- D) Solamente se tiene en cuenta en la hostelería.

143 La revisión o actualización de la formación de los manipuladores de alimentos:

- A) No necesita revisión ni actualización.
- B) Se realizará cada 5 años.
- C) Se realizará cada 10 años.
- D) Se orientará a la corrección de las prácticas incorrectas de higiene detectadas y reforzar las Buenas Prácticas de Higiene generales y la formación específica.

144 Las personas que trabajen en una zona de manipulación de productos alimenticios, deberán:

- A) Mantener un elevado grado de limpieza.
- B) Deberán llevar una vestimenta adecuada.
- C) Deberán llevar una vestimenta adecuada y en su caso, protectora.
- D) Todas las respuestas anteriores son correctas.

145 ¿Se debe lavar las manos antes de comenzar la jornada?

- A) No hace falta hasta que no se manche las manos.
- B) Sí.
- C) No, porque vienen limpias del vestuario.
- D) Las respuestas A) y C) son correctas.

146 En una de sus manos hay un pinche que lleva colgada una pulsera, y en sus dedos lleva 2 anillos. ¿Se los debe de quitar?

- A) Sí, las manos deben de estar desnudas sin anillos, pulseras ni relojes.
- B) No hace falta si utiliza guantes de un sólo uso.
- C) Sólo está prohibido el uso de anillos.
- D) Sólo está prohibido el uso de pulseras.

147 A las 8 de la mañana ha llegado también un camión de víveres de alimentos no perecederos. ¿Dónde los deben almacenar?

- A) En el almacén.
- B) En las cámaras refrigeradas.
- C) En la zona de preparación.
- D) Todas las respuestas anteriores son correctas.

148 ¿Cómo debe ser el almacenamiento de productos no perecederos?

- A) De forma clasificada, por grupos similares, en estanterías, atendiendo a la rotación del stock, y no superando la capacidad de almacenamiento.
- B) En el suelo del almacén, por grupos similares.
- C) Sin tener en cuenta la rotación de los productos.
- D) Las respuestas B) y C) son correctas.

149 El repartidor deja 20 cajas que contienen atún en conserva que vienen en latas y éstas en cajas. ¿Se pueden almacenar en el suelo?

- A) La mercancía nunca se dejará en contacto con el suelo.
- B) Se permite que se quede en el suelo porque son conservas.
- C) Depende de la fecha de caducidad.
- D) Las respuestas B) y C) son correctas.

150 Las infracciones relacionadas con el régimen jurídico relacionado con la manipulación de alimentos, son sancionadas en Andalucía con arreglo a la Ley:

- A) Ley 2/1998, de 15 de Junio, de Salud y Consumo.
- B) Ley 125/2000, del 11 de Abril, de Salud y Consumo.
- C) Ley 12/1998, de 15 de Junio, de Salud y Consumo.
- D) Ley 2/1999, de 15 de Junio, de Salud y Consumo.

151 Cuando un producto limpiador es considerado peligroso, ¿qué pictograma debe incluir en su etiquetado?

- A) Cuadrado y apoyado sobre un vértice.
- B) Cuadrado y apoyado sobre un lado.
- C) Cuadrado y de color amarillo.
- D) Rectangular y apoyado sobre un lado.

152 ¿Cuál de los siguientes requisitos específicos son necesarios en el sistema de Cocina Centralizada, para el buen funcionamiento?

- A) Separación de las zonas de trabajo.
- B) Circuitos cortos.
- C) Marcha adelante.
- D) Todas las respuestas anteriores son correctas.

153 ¿Qué frecuencia tendrán las actividades formativas en materia de prevención de riesgos laborales?

- A) Anual.
- B) Mensual.
- C) La que garantice la formación continuada y específica a todos los trabajadores.
- D) La que responda a la demanda de cada trabajador.

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.

