

PRUEBA ÚNICA:

CUESTIONARIO TEÓRICO-PRÁCTICO

**PREGUNTAS
ACCESO LIBRE**

CONCURSO-OPOSICIÓN 2025 PARA CUBRIR PLAZAS BÁSICAS VACANTES DE:

PINCHE

ADVERTENCIAS PREVIAS:

- Está prohibida la entrada al aula y puesto de examen con teléfono móvil o, en general, con algún dispositivo electrónico conectado a datos.
- En la contraportada de este Cuadernillo encontrará instrucciones que debe seguir en caso de haber olvidado dejar el teléfono 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.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES SOBRE EL EXAMEN:

- Este Cuadernillo de examen incluye las preguntas correspondientes a la PRUEBA ÚNICA, CONSISTENTE EN UN «CUESTIONARIO TEÓRICO-PRÁCTICO». Podrá utilizarlo en su totalidad como borrador, pero **deberá entregarlo completo al finalizar el ejercicio. Usted podrá obtener un ejemplar del Cuadernillo y de la Plantilla con las respuestas correctas en la página web del Organismo, tras la finalización de todas las pruebas de la jornada.**
- También le habrán facilitado una «**Hoja de Respuestas**». Compruebe que en ella están sus datos personales, que son correctos, y **no olvide firmarla**. Recuerde que **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 de examen.
- **El tiempo de duración del examen, esto es, de la prueba única, es de una hora y treinta minutos (90 minutos).**
- **Para abrir este Cuadernillo, rompa el precinto cuando se indique.**
- **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 están vigilando el examen.
- Todas las preguntas del examen tienen 4 respuestas alternativas, siendo sólo una de ellas la correcta.

PRUEBA: CUESTIONARIO TEÓRICO-PRÁCTICO

- Esta prueba consta de 50 preguntas, numeradas de la 1 a la 50, y otras 3 de reserva, situadas al final del cuestionario, numeradas de la 151 a la 153.
 - Las preguntas de esta prueba teórico-práctica deben ser contestadas en la «**Hoja de Respuestas**», en las filas de celdillas numeradas de la 1 a la 50.
 - Las preguntas de reserva deben ser contestadas en la zona destinada a «**Reserva**» de la «**Hoja de Respuestas**», en las filas de celdillas numeradas de la 151 a la 153.
- Todas las preguntas de esta prueba tienen el mismo valor y sumarían un máximo de 100 puntos.
- Las contestaciones erróneas se penalizarán con $\frac{1}{4}$ del valor del acierto.

SOBRE LA FORMA DE CONTESTAR SU «HOJA DE RESPUESTAS», LEA MUY ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES QUE FIGURAN AL DORSO DE LA MISMA.

ESTE CUADERNILLO DE EXAMEN DEBERÁ ENTREGARSE EN SU TOTALIDAD AL FINALIZAR EL EJERCICIO. Si desea un ejemplar puede obtenerlo en la página web del Organismo.

**CONTINÚA EN LA
CONTRAPORTADA**

ABRIR SOLAMENTE A LA INDICACIÓN DE LA PERSONA RESPONSABLE DEL AULA

PREGUNTAS ACCESO LIBRE

- 1 Según la Constitución Española ¿qué institución ejerce el poder legislativo?**
 - A) El Gobierno.
 - B) El Congreso de los Diputados.
 - C) El Senado.
 - D) Las Cortes Generales.

- 2 ¿A qué figura del Estado, recogida en el artículo 62 de la Constitución Española, le corresponde entre otras funciones la de promulgar y sancionar leyes?**
 - A) Presidente del Gobierno.
 - B) Presidente del Consejo General del Poder Judicial.
 - C) Presidente/a del Congreso.
 - D) Jefe del Estado.

- 3 Al igual que la Constitución Española, ¿cuáles son los principios superiores que reconoce el Estatuto de Autonomía de Andalucía para todos los andaluces, concretamente en su artículo 1.2?**
 - A) Solidaridad, cooperación y respeto a los demás.
 - B) Libertad, justicia, igualdad y pluralismo político.
 - C) Solidaridad fiscal y territorial.
 - D) Identidad cultural y lingüística.

- 4 ¿A quién corresponde la elaboración del Plan Andaluz de Salud?**
 - A) Consejo de Gobierno de la Junta de Andalucía.
 - B) Dirección Gerencia del Servicio Andaluz de Salud.
 - C) Gobierno de España.
 - D) Consejería de Salud.

- 5 ¿Qué normativa legal regula la protección de datos personales en España?**
 - A) Ley de Transparencia.
 - B) Ley Orgánica de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales.
 - C) Ley General de Publicidad.
 - D) Ley de Propiedad Intelectual.

- 6 ¿Cuál es el objeto principal de la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la promoción de la igualdad de género en Andalucía?**
- A) Fomentar la participación política de las mujeres exclusivamente.
 - B) Establecer medidas contra la violencia de género exclusivamente.
 - C) Hacer efectivo el derecho a la igualdad de trato y oportunidades entre mujeres y hombres.
 - D) Promover el empleo femenino en la Administración Pública.
- 7 Según el art. 34.4 de la Ley 55/2003, de 16 de diciembre, del Estatuto Marco del personal estatutario de los servicios de salud, para participar en los procesos selectivos para la promoción interna, uno de los requisitos será:**
- A) Ostentar nombramiento como personal estatutario fijo durante, al menos, cinco años en la categoría de procedencia.
 - B) Ostentar nombramiento como personal estatutario fijo durante, al menos, dos años en la categoría de procedencia.
 - C) Ostentar nombramiento como personal estatutario fijo durante, al menos, un año en la categoría de procedencia.
 - D) Ser personal temporal.
- 8 Según la clasificación que efectúa el art. 7.2 de la Ley 55/2003, de 16 de diciembre, del Estatuto Marco del personal estatutario de los servicios de salud, en función del título exigido para el ingreso del personal de gestión y servicios, el personal de la categoría de pinche sería:**
- A) Personal de formación universitaria.
 - B) Personal de formación profesional.
 - C) Otro personal.
 - D) Personal laboral.
- 9 Según el Real Decreto 1021/2022, de 13 de Diciembre, los alimentos cocinados, salvo que se vayan a refrigerar o congelar, se mantendrán hasta su consumo, a una temperatura superior o igual a:**
- A) 45° C.
 - B) 55° C.
 - C) 63° C.
 - D) 35° C.
- 10 La contaminación cruzada por el contacto entre alimentos crudos y cocinados puede ser de dos tipos (señala la respuesta correcta):**
- A) Directa e indirecta.
 - B) Transversal y circular.
 - C) Lineal y directa.
 - D) Sólo puede ser de un tipo.

11 ¿Qué son los contaminantes bióticos?

- A) Aquellos que no tienen vida.
- B) Aquellos que tienen vida.
- C) Anabolizantes.
- D) Los metales pesados.

12 En las verduras y hortalizas se encuentran muy frecuentemente los nitratos, pero ¿sabría indicar de dónde provienen los nitratos presentes en estos alimentos?

- A) Del medio ambiente.
- B) De los fertilizantes utilizados para los cultivos.
- C) De los aditivos alimentarios autorizados.
- D) Todas son correctas.

13 La acidificación es un cambio que pueden experimentar algunos alimentos. ¿De qué tipo es?

- A) Físico.
- B) Químico.
- C) Biológico.
- D) Neutro.

14 Atendiendo a la posibilidad de deterioro o alteración de los alimentos, el azúcar puede ser considerado:

- A) Alimento perecedero.
- B) Alimento semiperecedero.
- C) Alimento no perecedero.
- D) Ninguna de las anteriores respuestas es correcta.

15 La formación que acredita la obtención del carnet de manipulador de alimentos debe recogerse en:

- A) Plan de Prevención de Riesgos Laborales del Hospital.
- B) Plan de autocontrol del Hospital.
- C) Plan de Gestión Ambiental del Hospital.
- D) Plan de Calidad del Hospital.

16 Las “comidas testigo” que se recojan ante un posible estudio epidemiológico, se corresponderá con una ración individual de como mínimo 100 g. ¿Sabría durante cuánto tiempo se debe conservar (según establece el art. 30 del R.D. 1086/2020)?

- A) Un mínimo de 2 días.
- B) Un mínimo de 7 días.
- C) Un mínimo de 3 días.
- D) Un mínimo 5 días.

17 ¿Cuál de las siguientes acciones nos pueden ayudar a reducir el consumo energético en cocina?

- A) Abrir las cámaras frigoríficas y congeladoras solo durante el tiempo necesario.
- B) Mantener abiertas las cámaras frigoríficas y congeladoras todo el tiempo.
- C) Controlar la temperatura de las cámaras.
- D) Las respuestas A) y C) son correctas.

18 Las Guías de Buenas Prácticas son una herramienta para cumplir las normas de higiene de los alimentos. Estas son:

- A) Obligatorias en todos los países de la Unión Europea.
- B) Obligatorias solo en hospitales.
- C) Voluntarias.
- D) Obligatorias para establecimientos de comidas preparadas.

19 En materia de higiene y seguridad alimentaria, al conjunto de programas y actividades preventivas básicas a desarrollar en todas las empresas alimentarias para la seguridad alimentaria, se denomina:

- A) Guía de Buenas Prácticas de Manipulación.
- B) Planes Generales de Higiene.
- C) Plan de Limpieza y Desratización.
- D) Cadena Alimentaria.

20 ¿Cuál es una de las principales ventajas de la Cocina Hospitalaria Central?

- A) Que las comidas se suben a las plantas de hospitalización en marmitas, y se sirven allí los platos, lo que permite conservar la temperatura y disminuir el riesgo de contaminación.
- B) Que los platos, al no salir de la cocina emplatados y protegidos a las plantas de hospitalización, permiten un servicio más ágil.
- C) Que genera una mayor cantidad de desperdicios.
- D) Optimización del proceso y control de calidad en la elaboración de alimentos.

21 ¿Cuál es el objetivo de los sistemas de ventilación de la Cocina Hospitalaria Central?

- A) Eliminar humos.
- B) Eliminar los olores.
- C) Evitar las altas temperaturas.
- D) Todas las respuestas anteriores son correctas.

22 ¿En qué consiste una dieta Semilíquida o Túrmix?

- A) En tomar sólo líquidos.
- B) En tomar hidratos de carbono.
- C) En tomar líquidos y alimentos triturados, como los purés.
- D) En no tomar ningún tipo de alimento.

23 ¿Qué es un condimento?

- A) Es un ingrediente o mezcla añadida a la comida para realzar su sabor.
- B) Da mejor aspecto a las preparaciones.
- C) Tiene funciones digestivas, olfativas y conservantes.
- D) Todas son correctas.

24 A la modalidad de explotación de una Cocina Hospitalaria, cuya gestión del servicio es exclusivo del Hospital, y donde los procesos de producción de comida, conservación, emplatado y distribución se llevan a cabo en las instalaciones del mismo, se denomina:

- A) Cocina Descentralizada.
- B) Cocina Externalizada.
- C) Cocina Centralizada.
- D) Las respuestas A) y B) son correctas.

25 Entre las principales funciones de los aditivos se encuentran:

- A) Hacer que los alimentos sean más pesados.
- B) Proporcionar energía.
- C) Contribuir a la conservación y mantener la disponibilidad de alimentos fuera de temporada.
- D) Las respuestas A) y B) son correctas.

26 Según el Código Alimentario Español, tendrán la consideración de “Alimentos Fundamentales”:

- A) Los que por sus características, exigen condiciones especiales de conservación.
- B) Los que constituyen una proporción importante de la ración alimenticia habitual.
- C) Los alimentos que no tienen valor nutritivo, pero pueden ser utilizados en la alimentación.
- D) Ninguna es correcta.

27 ¿Cuál de las siguientes operaciones previas y tratamientos básicos forman parte de lo que se conoce con el nombre de "puesta a punto o *mise en place*"?

- A) Puesta a punto de maquinaria, utensilios y lugar de trabajo.
- B) Control de materias primas.
- C) Preparación previa de los productos.
- D) Todas son correctas.

28 En la preparación para su posterior cocción, tras la eliminación de algunas de sus hojas exteriores, ¿cómo podemos evitar la oxidación de algunas verduras, como la alcachofa?

- A) Sumergiéndolas en agua y añadiendo unas gotas de aceite.
- B) Sumergiéndolas en agua y añadiendo unas gotas de vinagre.
- C) Sumergiéndolas en agua y añadiendo unas gotas de limón.
- D) Sumergiéndolas en agua y añadiéndoles sal.

- 29 En la preparación de las aves antes de su elaboración culinaria, ¿qué es la técnica de albardado?**
- A) Envolver el ave en tiras de tocino, para protegerla de la cocción directa y aportarle sabor y jugosidad.
 - B) Consiste en usar una cuerda para amarrar trozos de carnes o aves antes de llevarlo al proceso de cocción.
 - C) Eliminar ciertas partes del ave.
 - D) Eliminación de las plumas.
- 30 ¿Cuáles son las 3 fases del proceso de esterilización en autoclave?**
- A) Calentamiento, mantenimiento y enfriamiento.
 - B) Pre-calentamiento, posicionamiento y apagado.
 - C) Encendido, pre-calentamiento y calentamiento.
 - D) Ninguna es correcta.
- 31 Según el Código Alimentario Español, la etiqueta de los alimentos envasados, deberá contener:**
- A) La cantidad neta y bruta.
 - B) Relación de ingredientes en orden creciente.
 - C) Condiciones especiales de utilización y conservación.
 - D) Las respuestas A) y C) son correctas.
- 32 Entre los siguientes tipos de carros, ¿cuáles se utilizan para el transporte de los alimentos?**
- A) Carros isotérmicos.
 - B) Carro de curas.
 - C) Carros para basculantes.
 - D) Las respuestas A) y C) son correctas.
- 33 ¿Cuál es el sistema de conservación por congelación más eficaz para garantizar una mayor calidad de los alimentos?**
- A) Refrigeración.
 - B) Congelación.
 - C) Ultracongelación.
 - D) Todos los sistemas de conservación anteriormente mencionados proporcionan la misma eficacia.
- 34 ¿Cuál de los siguientes son instrumentos para la recogida de datos en un sistema de calidad?**
- A) Encuestas.
 - B) Hojas de reclamaciones y sugerencias.
 - C) Hojas de recogida de datos del sistema de calidad.
 - D) Todas las respuestas anteriores son correctas.

35 El procedimiento a seguir en cualquier sistema de calidad de mejora continua se puede resumir en cuatro fases. Elija el orden correcto de las fases:

- A) Planificación, verificación, acción y corrección.
- B) Acción, planificación, verificación y corrección.
- C) Planificación, acción, verificación y corrección.
- D) Corrección, planificación, verificación y acción.

36 Entre las siguientes respuestas, indique la correcta. Cuando el residuo se somete a un proceso de transformación para que se pueda volver a utilizar, se denomina:

- A) Reutilizado.
- B) Basura.
- C) Reciclado.
- D) Desperdicio.

37 ¿Qué es el desarrollo sostenible?

- A) Un modelo que prioriza el crecimiento económico sobre el medioambiente.
- B) Un modelo que busca equilibrar el crecimiento económico con la protección del medioambiente.
- C) Un modelo que solo se centra en la conservación del medioambiente.
- D) Un modelo que ignora las necesidades humanas.

38 Según Real Decreto 1055/2022, de 27 de diciembre, de envases y residuos de envases, ¿se puede marcar un envase con las palabras «Respetuoso con el medio ambiente»?

- A) No, porque puede inducir a su abandono.
- B) Sí, si cumple con los criterios de degradabilidad.
- C) Sí, de hecho la norma legal no especifica nada en su contra.
- D) Sí, si son de cristal o cerámicos.

39 ¿Cuál es el propósito de investigar un accidente de trabajo, según el Procedimiento 04 del Sistema de Gestión de la Prevención en el SAS?

- A) Determinar la culpa del trabajador.
- B) Reducir costos de compensación.
- C) Identificar las causas y prevenir futuros accidentes.
- D) Cumplir con requisitos legales.

40 ¿Cuál es una medida para reducir el riesgo de lesiones al manipular cargas pesadas en la cocina?

- A) Utilizar siempre el transporte manual.
- B) Utilizar medios mecánicos de transporte.
- C) Levantar las cargas con la espalda inclinada.
- D) Trabajar a ras del suelo para evitar levantarlas.

41 ¿Qué NO se debe hacer en caso de un incendio de aceite en una sartén?

- A) Utilizar un extintor adecuado.
- B) Cubrir la sartén con una tapa.
- C) Arrojar agua sobre la sartén.
- D) Apagar la fuente de calor.

42 Si se mezcla lejía y amoníaco:

- A) Obtenemos un limpiador con mayor poder desinfectante.
- B) Se convierte en una disolución inocua.
- C) Se solidifica el desinfectante haciéndolo inútil.
- D) Se produce gas tóxico.

43 En la industria alimentaria, ¿por qué es importante enjuagar con agua potable después de desinfectar?

- A) Para eliminar los restos de suciedad.
- B) Para eliminar los restos de productos químicos.
- C) Para aplicar más desinfectante.
- D) Para secar las superficies.

44 ¿Qué requisito debe cumplir la maquinaria en contacto con detergentes y limpiadores?

- A) Ser de material reciclable.
- B) No transmitir propiedades nocivas al producto.
- C) Ser de uso exclusivo para detergentes.
- D) Ser de color blanco.

45 El proceso mediante el cual se destruyen todos los microorganismos viables presentes en un objeto o superficie, incluidas las esporas bacterianas, se denomina:

- A) Desinfección.
- B) Detergencia.
- C) Suciedad.
- D) Esterilización.

46 Indique cuál de las siguientes afirmaciones es correcta, respecto a la desinfección y limpieza de las superficies con restos de alimentos:

- A) La desinfección de las superficies se podrá realizar junto con la limpieza.
- B) La desinfección de las superficies deberá realizarse antes de la limpieza.
- C) La limpieza de las superficies se podrá realizar junto a la desinfección.
- D) La limpieza de la superficie siempre será primero, y la desinfección después.

47 ¿Para qué sirve la espalmadera?

- A) Instrumento para extraer con facilidad el hueso de la aceituna.
- B) Herramienta aplastadora para adelgazar o aplanar una vianda mediante golpes suaves.
- C) Utensilio de cocina que sirve para cortar y rallar con mucha precisión verduras y hortalizas.
- D) Herramienta especialmente diseñada para lograr tiras finas o estrías de cáscaras de frutas.

48 Indique la respuesta correcta. Es un elemento generador de calor de la cocina:

- A) Prusianas.
- B) Abatidor de temperatura.
- C) Salamandras.
- D) Las respuestas A) y C) son correctas.

49 Entre los materiales usados para los útiles de cocina se encuentra el acero inoxidable. ¿Cuál de las características de este material NO es correcta?

- A) Gran resistencia.
- B) Fácil limpieza.
- C) Mantenimiento fácil.
- D) Muy buen conductor del calor.

50 ¿Qué tipo de detergentes son más efectivos para eliminar grasas y proteínas en la industria alimentaria?

- A) Detergentes ácidos.
- B) Detergentes neutros.
- C) Detergentes alcalinos.
- D) Detergentes en polvo.

PREGUNTAS ACCESO LIBRE

151 Los glúcidos más sencillos son los Monosacáridos, caracterizados por:

- A) Su sabor amargo.
- B) No ser solubles en agua.
- C) Su difícil absorción por el cuerpo.
- D) Su sabor dulce y por ser solubles en agua.

152 Según el Código Alimentario Español (CAE), los derivados del pescado se clasifican en:

- A) Congelados, frescos y desecados.
- B) Semiconservas, conservas, sopas de pescado y bullabesas, platos cocinados.
- C) Frito, cocido, congelado.
- D) Frescos y congelados.

153 En la Gama de Alimentos, los productos de la cuarta gama:

- A) Son vegetales, frutas y hortalizas frescas cortadas, lavadas, envasados y listos para su consumo, sin que hayan sido sometidos a ningún tratamiento térmico, sin aditivos o conservantes.
- B) Son alimentos conservados por frío, por congelación o ultracongelación.
- C) Son productos a los que se les añade conservantes.
- D) Son alimentos que no tienen fecha de caducidad.

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 TELÉFONO MÓVIL (o con 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 DEJAR EL MÓVIL 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 ÉSTAS 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. Sólo después, podrá ir al baño, tras solicitarlo, y 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 de examen, 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 LAS ALEGACIONES A LAS PREGUNTAS HAN DE REALIZARSE EN LOS TRES DÍAS HÁBILES SIGUIENTES A LA REALIZACIÓN DEL EXAMEN A TRAVÉS DE LA V.E.C. (Ventanilla Electrónica del Candidato)**

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 ESTAN VIGILANDO EL DESARROLLO DE LA PRUEBA.



PRUEBA ÚNICA:

CUESTIONARIO TEÓRICO-PRÁCTICO

**PREGUNTAS ACCESO
PROMOCIÓN INTERNA**

CONCURSO-OPOSICIÓN 2025 PARA CUBRIR PLAZAS BÁSICAS VACANTES DE:

PINCHE

ADVERTENCIAS PREVIAS:

- Está prohibida la entrada al aula y puesto de examen con teléfono móvil o, en general, con algún dispositivo electrónico conectado a datos.
- En la contraportada de este Cuadernillo encontrará instrucciones que debe seguir en caso de haber olvidado dejar el teléfono 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.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES SOBRE EL EXAMEN:

- Este Cuadernillo de examen incluye las preguntas correspondientes a la PRUEBA ÚNICA, CONSISTENTE EN UN «CUESTIONARIO TEÓRICO-PRÁCTICO». Podrá utilizarlo en su totalidad como borrador, pero **deberá entregarlo completo al finalizar el ejercicio. Usted podrá obtener un ejemplar del Cuadernillo y de la Plantilla con las respuestas correctas en la página web del Organismo, tras la finalización de todas las pruebas de la jornada.**
- También le habrán facilitado una «**Hoja de Respuestas**». Compruebe que en ella están sus datos personales, que son correctos, y **no olvide firmarla**. Recuerde que **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 de examen.
- **El tiempo de duración del examen, esto es, de la prueba única, es de una hora y treinta minutos (90 minutos).**
- **Para abrir este Cuadernillo, rompa el precinto cuando se indique.**
- **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 están vigilando el examen.
- Todas las preguntas del examen tienen 4 respuestas alternativas, siendo sólo una de ellas la correcta.

PRUEBA: CUESTIONARIO TEÓRICO-PRÁCTICO

- Esta prueba consta de 50 preguntas, numeradas de la 1 a la 50, y otras 3 de reserva, situadas al final del cuestionario, numeradas de la 151 a la 153.
 - Las preguntas de esta prueba teórico-práctica deben ser contestadas en la «Hoja de Respuestas», en las filas de celdillas numeradas de la 1 a la 50.
 - Las preguntas de reserva deben ser contestadas en la zona destinada a «Reserva» de la «Hoja de Respuestas», en las filas de celdillas numeradas de la 151 a la 153.
- Todas las preguntas de esta prueba tienen el mismo valor y sumarían un máximo de 100 puntos.
- Las contestaciones erróneas se penalizarán con $\frac{1}{4}$ del valor del acierto.

SOBRE LA FORMA DE CONTESTAR SU «HOJA DE RESPUESTAS», LEA MUY ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES QUE FIGURAN AL DORSO DE LA MISMA.

ESTE CUADERNILLO DE EXAMEN DEBERÁ ENTREGARSE EN SU TOTALIDAD AL FINALIZAR EL EJERCICIO. Si desea un ejemplar puede obtenerlo en la página web del Organismo.

**CONTINÚA EN LA
CONTRAPORTADA**

ABRIR SOLAMENTE A LA INDICACIÓN DE LA PERSONA RESPONSABLE DEL AULA

PREGUNTAS ACCESO PROMOCIÓN INTERNA

- 1 El objetivo principal del emplatado es:**
 - A) Respetar las dietas.
 - B) Respetar la temperatura de los alimentos y ofrecer una presentación agradable.
 - C) Ralentizar la distribución de los alimentos.
 - D) Las respuestas A) y B) son correctas.

- 2 ¿Qué periodo de incubación tiene la salmonelosis?**
 - A) De 8 a 72 horas tras la ingestión de alimentos contaminados.
 - B) De 1 a 4 horas tras la ingestión de alimentos contaminados.
 - C) De 2 a 5 horas tras la ingestión de alimentos contaminados.
 - D) De 2 a 3 horas tras la ingestión de alimentos contaminados.

- 3 ¿Cuál es la mejor práctica para la gestión de aceites usados?**
 - A) Verterlos en el desagüe para deshacerse de ellos rápidamente.
 - B) Almacenarlos en un recipiente especial y cerrado para su posterior recogida por un gestor de residuos autorizados.
 - C) Mezclarlos con otros residuos para facilitar su eliminación.
 - D) Colocarlos en contenedores negros especiales para residuos peligrosos sanitarios.

- 4 ¿Cuál es el principal causante del cambio climático?**
 - A) Emisiones de gases de efecto invernadero.
 - B) Deforestación.
 - C) Contaminación del agua.
 - D) Consumo excesivo de energía nuclear.

- 5 ¿Qué medida preventiva se debe tomar al llenar recipientes para cocinar alimentos?**
 - A) Llenarlos hasta arriba para evitar pérdidas.
 - B) Llenarlos hasta la mitad para evitar salpicaduras.
 - C) No llenarlos nunca hasta arriba durante la cocción.
 - D) Llenarlos según la cantidad de personas a servir.

- 6 ¿Qué equipo auxiliar es fundamental para mantener el aire limpio en una cocina industrial?**
 - A) Campanas extractoras.
 - B) Ventiladores de techo.
 - C) Aire acondicionado.
 - D) Humidificadores.

- 7 Para la realización de las diferentes tareas de una Cocina Central, ésta se encuentra dividida en zonas. ¿En qué zona se realizaría el picado de la carne?**
- A) Zona de Elaboración.
 - B) Zona de Emplatado.
 - C) Zona de Almacenamiento.
 - D) Zona de Preparación.
- 8 Según la legislación actual, ¿es obligatorio haberse realizado un examen médico para la obtención del carnet de manipulador?**
- A) Sí, ya que es una medida de prevención de enfermedades.
 - B) No, aunque sí es recomendable.
 - C) Sí, ya que es uno de los requisitos que requieren las empresas formadoras para expedir el carnet de manipulador.
 - D) Sí, si se pretende trabajar en una empresa alimentaria.
- 9 Según el Real Decreto 1021/2022, de 13 de Diciembre, los alimentos cocinados, salvo que se vayan a refrigerar o congelar, se mantendrán hasta su consumo, a una temperatura superior o igual a:**
- A) 45° C.
 - B) 55° C.
 - C) 63° C.
 - D) 35° C.
- 10 La contaminación cruzada por el contacto entre alimentos crudos y cocinados puede ser de dos tipos (señala la respuesta correcta):**
- A) Directa e indirecta.
 - B) Transversal y circular.
 - C) Lineal y directa.
 - D) Sólo puede ser de un tipo.
- 11 ¿Qué son los contaminantes bióticos?**
- A) Aquellos que no tienen vida.
 - B) Aquellos que tienen vida.
 - C) Anabolizantes.
 - D) Los metales pesados.
- 12 En las verduras y hortalizas se encuentran muy frecuentemente los nitratos. ¿De dónde provienen los nitratos, principalmente?**
- A) Del medio ambiente.
 - B) De los fertilizantes utilizados para los cultivos.
 - C) De los aditivos alimentarios autorizados.
 - D) Todas son correctas.

- 13 La acidificación es un cambio que pueden experimentar algunos alimentos. ¿De qué tipo es?**
- A) Físico.
 - B) Químico.
 - C) Biológico.
 - D) Neutro.
- 14 Atendiendo a la posibilidad de deterioro o alteración de los alimentos, el azúcar puede ser considerado:**
- A) Alimento perecedero.
 - B) Alimento semiperecedero.
 - C) Alimento no perecedero.
 - D) Ninguna de las anteriores respuestas es correcta.
- 15 La formación que acredita la obtención del carnet de manipulador de alimentos debe recogerse en:**
- A) Plan de Prevención de Riesgos Laborales del Hospital.
 - B) Plan de autocontrol del Hospital.
 - C) Plan de Gestión Ambiental del Hospital.
 - D) Plan de Calidad del Hospital.
- 16 Las “comidas testigo” que se recojan ante un posible estudio epidemiológico, se corresponderá con una ración individual de como mínimo 100 g. ¿Sabría durante cuánto tiempo se debe conservar (según establece el art. 30 del RD. 1086/2020)?**
- A) Un mínimo de 2 días.
 - B) Un mínimo de 7 días.
 - C) Un mínimo de 3 días.
 - D) Un mínimo 5 días.
- 17 ¿Cuál de las siguientes acciones nos pueden ayudar a reducir el consumo energético en cocina?**
- A) Abrir las cámaras frigoríficas y congeladoras solo durante el tiempo necesario.
 - B) Mantener abiertas las cámaras frigoríficas y congeladoras todo el tiempo.
 - C) Controlar la temperatura de las cámaras.
 - D) Las respuestas A) y C) son correctas.
- 18 Las guías de buenas prácticas son una herramienta para cumplir las normas de higiene de los alimentos. Estas son:**
- A) Obligatorias en todos los países de la Unión Europea.
 - B) Obligatorias solo en Hospitales.
 - C) Voluntarias.
 - D) Obligatorios para establecimientos de comidas preparadas.

19 En materia de higiene y seguridad alimentaria, al conjunto de programas y actividades preventivas básicas a desarrollar en todas las empresas alimentarias para la seguridad alimentaria, se denomina:

- A) Guía de Buenas Prácticas de Manipulación.
- B) Planes Generales de Higiene.
- C) Plan de Limpieza y Desratización.
- D) Cadena Alimentaria.

20 ¿Cuál es una de las principales ventajas de la Cocina Hospitalaria Central?

- A) Que las comidas se suben a las plantas de hospitalización en marmitas, y se sirven allí los platos, lo que permite conservar la temperatura y disminuir el riesgo de contaminación.
- B) Que los platos, al no salir de la cocina emplatados y protegidos a las plantas de hospitalización, permiten un servicio más ágil.
- C) Que genera una mayor cantidad de desperdicios.
- D) Optimización del proceso y control de calidad en la elaboración de alimentos.

21 ¿Cuál es el objetivo de los sistemas de ventilación de la Cocina Hospitalaria Central?

- A) Eliminar humos.
- B) Eliminar los olores.
- C) Evitar las altas temperaturas.
- D) Todas las respuestas anteriores son correctas.

22 ¿En qué consiste una dieta Semilíquida o Túrmix?

- A) En tomar sólo líquidos.
- B) En tomar hidratos de carbono.
- C) En tomar líquidos y alimentos triturados, como los purés.
- D) En no tomar ningún tipo de alimento.

23 ¿Qué es un condimento?

- A) Es un ingrediente o mezcla añadida a la comida para realzar su sabor.
- B) Da mejor aspecto a las preparaciones.
- C) Tiene funciones digestivas, olfativas y conservantes.
- D) Todas son correctas.

24 A la modalidad de explotación de una Cocina Hospitalaria, cuya gestión del servicio es exclusivo del Hospital, y donde los procesos de producción de comida, conservación, emplatado y distribución se llevan a cabo en las instalaciones del mismo, se denomina:

- A) Cocina Descentralizada.
- B) Cocina Externalizada.
- C) Cocina Centralizada.
- D) Las respuestas A) y B) son correctas.

25 Entre las principales funciones de los aditivos se encuentran:

- A) Hacer que los alimentos sean más pesados.
- B) Proporcionar energía.
- C) Contribuir a la conservación y mantener la disponibilidad de alimentos fuera de temporada.
- D) Las respuestas A) y B) son correctas.

26 Según el Código Alimentario Español, tendrán la consideración de “Alimentos Fundamentales”:

- A) Los que por sus características, exigen condiciones especiales de conservación.
- B) Los que constituyen una proporción importante de la ración alimenticia habitual.
- C) Los alimentos que no tienen valor nutritivo, pero pueden ser utilizados en la alimentación.
- D) Ninguna es correcta.

27 ¿Cuál de las siguientes operaciones previas y tratamientos básicos forman parte de lo que se conoce con el nombre de "puesta a punto o *mise en place*"?

- A) Puesta a punto de maquinaria, utensilios y lugar de trabajo.
- B) Control de materias primas.
- C) Preparación previa de los productos.
- D) Todas son correctas.

28 En la preparación para su posterior cocción, tras la eliminación de algunas de sus hojas exteriores, ¿cómo podemos evitar la oxidación de algunas verduras como la alcachofa?

- A) Sumergiéndolas en agua y añadiendo unas gotas de aceite.
- B) Sumergiéndolas en agua y añadiendo unas gotas de vinagre.
- C) Sumergiéndolas en agua y añadiendo unas gotas de limón.
- D) Sumergiéndolas en agua y añadiéndoles sal.

29 En la preparación de las aves antes de su elaboración culinaria, ¿qué es la técnica de albardado?

- A) Envolver el ave en tiras de tocino, para protegerla de la cocción directa y aportarle sabor y jugosidad.
- B) Consiste en usar una cuerda para amarrar trozos de carnes o aves antes de llevarlo al proceso de cocción.
- C) Eliminar ciertas partes del ave.
- D) Eliminación de las plumas.

30 ¿Cuáles son las 3 fases del proceso de esterilización en autoclave?

- A) Calentamiento, mantenimiento y enfriamiento.
- B) Pre-calentamiento, posicionamiento y apagado.
- C) Encendido, pre-calentamiento y calentamiento.
- D) Ninguna es correcta.

31 Según el Código Alimentario Español, la etiqueta de los alimentos envasados, deberá contener:

- A) La cantidad neta y bruta.
- B) Relación de ingredientes en orden creciente.
- C) Condiciones especiales de utilización y conservación.
- D) Las respuestas A) y C) son correctas.

32 Entre los siguientes tipos de carros, ¿cuáles se utilizan para el transporte de los alimentos?

- A) Carros isotérmicos.
- B) Carro de curas.
- C) Carros para basculantes.
- D) Las respuestas A) y C) son correctas.

33 ¿Cuál es el sistema de conservación por congelación más eficaz para garantizar una mayor calidad de los alimentos?

- A) Refrigeración.
- B) Congelación.
- C) Ultracongelación.
- D) Todos los sistemas de conservación anteriormente mencionados proporcionan la misma eficacia.

34 ¿Cuál de los siguientes son instrumentos para la recogida de datos en un sistema de calidad?

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

35 El procedimiento a seguir en cualquier sistema de calidad de mejora continua se puede resumir en cuatro fases. Elija el orden correcto de las fases:

- A) Planificación, verificación, acción y corrección.
- B) Acción, planificación, verificación y corrección.
- C) Planificación, acción, verificación y corrección.
- D) Corrección, planificación, verificación y acción.

36 Entre las siguientes definiciones, indique la correcta. Cuando el residuo se somete a un proceso de transformación para que se pueda volver a utilizar, se denomina:

- A) Reutilizar.
- B) Basura.
- C) Reciclado.
- D) Desperdicio.

37 ¿Qué es el desarrollo sostenible?

- A) Un modelo que prioriza el crecimiento económico sobre el medioambiente.
- B) Un modelo que busca equilibrar el crecimiento económico con la protección del medioambiente.
- C) Un modelo que solo se centra en la conservación del medioambiente.
- D) Un modelo que ignora las necesidades humanas.

38 Según Real Decreto 1055/2022, de 27 de diciembre, de envases y residuos de envases, ¿se puede marcar un envase con las palabras “respetuoso con el medio ambiente”?

- A) No, porque puede inducir a su abandono.
- B) Sí, si cumple con los criterios de degradabilidad.
- C) Sí, de hecho la ley no especifica nada en su contra.
- D) Sí, si son de cristal o cerámicos.

39 ¿Cuál es el propósito de investigar un accidente de trabajo, según el Procedimiento 04 del Sistema de Gestión de la Prevención en el SAS?

- A) Determinar la culpa del trabajador.
- B) Reducir costos de compensación.
- C) Identificar las causas y prevenir futuros accidentes.
- D) Cumplir con requisitos legales.

40 ¿Cuál es una medida para reducir el riesgo de lesiones al manipular cargas pesadas en la cocina?

- A) Utilizar siempre el transporte manual.
- B) Utilizar medios mecánicos de transporte.
- C) Levantar las cargas con la espalda inclinada.
- D) Trabajar a ras del suelo para evitar levantarlas.

41 ¿Qué NO se debe hacer en caso de un incendio de aceite en una sartén?

- A) Utilizar un extintor adecuado.
- B) Cubrir la sartén con una tapa.
- C) Arrojar agua sobre la sartén.
- D) Apagar la fuente de calor.

42 Si se mezcla lejía y amoníaco:

- A) Obtenemos un limpiador con mayor poder desinfectante.
- B) Se convierte en una disolución inocua.
- C) Se solidifica el desinfectante haciéndolo inútil.
- D) Se produce gas tóxico.

43 En la industria alimentaria, ¿por qué es importante enjuagar con agua potable después de desinfectar?

- A) Para eliminar los restos de suciedad.
- B) Para eliminar los restos de productos químicos.
- C) Para aplicar más desinfectante.
- D) Para secar las superficies.

- 44 ¿Qué requisito debe cumplir la maquinaria en contacto con detergentes y limpiadores?**
- A) Ser de material reciclable.
 - B) No transmitir propiedades nocivas al producto.
 - C) Ser de uso exclusivo para detergentes.
 - D) Ser de color blanco.
- 45 El proceso mediante el cual se destruyen todos los microorganismos viables presentes en un objeto o superficie, incluidas las esporas bacterianas, se denomina:**
- A) Desinfección.
 - B) Detergencia.
 - C) Suciedad.
 - D) Esterilización.
- 46 Indique cuál de las siguientes afirmaciones es correcta, respecto a la desinfección y limpieza de las superficies con restos de alimentos:**
- A) La desinfección de las superficies se podrá realizar junto con la limpieza.
 - B) La desinfección de las superficies deberá realizarse antes de la limpieza.
 - C) La limpieza de las superficies se podrá realizar junto a la desinfección.
 - D) La limpieza de la superficie siempre será primero, y la desinfección después.
- 47 ¿Para qué sirve la espalmadera?**
- A) Instrumento para extraer con facilidad el hueso de la aceituna.
 - B) Herramienta aplastadora para adelgazar o aplanar una vianda mediante golpes suaves.
 - C) Utensilio de cocina que sirve para cortar y rallar con mucha precisión verduras y hortalizas.
 - D) Herramienta especialmente diseñada para lograr tiras finas o estrías de cáscaras de frutas.
- 48 Indique la respuesta correcta. Es un elemento generador de calor de la cocina:**
- A) Prusianas.
 - B) Abatidor de temperatura.
 - C) Salamandras.
 - D) Las respuestas A) y C) son correctas.
- 49 Entre los materiales usados para los útiles de cocina se encuentra el acero inoxidable. ¿Cuál de las características de este material NO es correcta?**
- A) Gran resistencia.
 - B) Fácil limpieza.
 - C) Mantenimiento fácil.
 - D) Muy buen conductor del calor.

50 ¿Qué tipo de detergentes son más efectivos para eliminar grasas y proteínas en la industria alimentaria?

- A) Detergentes ácidos.
- B) Detergentes neutros.
- C) Detergentes alcalinos.
- D) Detergentes en polvo.

PREGUNTAS ACCESO PROMOCIÓN INTERNA

151 Los glúcidos más sencillos son los Monosacáridos, caracterizados por:

- A) Su sabor amargo.
- B) No ser solubles en agua.
- C) Su difícil absorción por el cuerpo.
- D) Su sabor dulce y por ser solubles en agua.

152 Según el Código Alimentario Español (CAE), los derivados del pescado se clasifican en:

- A) Congelados, frescos y desecados.
- B) Semiconservas, conservas, sopas de pescado y bullabesas, platos cocinados.
- C) Frito, cocido, congelado.
- D) Frescos y congelados.

153 En la Gama de Alimentos, los productos de la cuarta gama:

- A) Son vegetales, frutas y hortalizas frescas cortadas, lavadas, envasados y listos para su consumo, sin que hayan sido sometidos a ningún tratamiento térmico, sin aditivos o conservantes.
- B) Son alimentos conservados por frío, por congelación o ultracongelación.
- C) Son productos a los que se les añade conservantes.
- D) Son alimentos que no tienen fecha de caducidad.

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 TELÉFONO MÓVIL (o con 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 DEJAR EL MÓVIL 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 ÉSTAS 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. Sólo después, podrá ir al baño, tras solicitarlo, y 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 de examen, 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 LAS ALEGACIONES A LAS PREGUNTAS HAN DE REALIZARSE EN LOS TRES DÍAS HÁBILES SIGUIENTES A LA REALIZACIÓN DEL EXAMEN A TRAVÉS DE LA V.E.C. (Ventanilla Electrónica del Candidato)**

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 ESTAN VIGILANDO EL DESARROLLO DE LA PRUEBA.

