



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

ACCESO: LIBRE

CATEGORÍA: PINCHE

CONCURSO-OPOSICIÓN PARA CUBRIR PLAZAS BÁSICAS VACANTES:

Resolución de 18 de marzo de 2015, (BOJA núm. 57, 24 de marzo)

ADVERTENCIAS:

- 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**.
- **No abra** el cuadernillo hasta que se le indique.
- Para abrir este cuadernillo, rompa el precinto.
- Si observa alguna anomalía en la impresión del cuadernillo, solicite su sustitución.
- Este cuadernillo incluye las preguntas correspondientes a la «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.
- No se permite el uso de calculadora, libros ni documentación alguna, móvil ni ningún otro dispositivo electrónico.

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

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

- 1 La Ley 41/2002, básica reguladora de la autonomía del paciente y de derechos y obligaciones en materia de información y documentación clínica, define “la persona que requiere asistencia sanitaria y está sometida a cuidados profesionales para el mantenimiento o recuperación de su salud” como:**
 - A) Usuario
 - B) Paciente
 - C) Enfermo
 - D) Asegurado

- 2 Según el el Estatuto Marco del personal estatutario de los servicios de salud “La falta de obediencia debida a los superiores” tiene la consideración disciplinaria de:**
 - A) No se contempla como tal
 - B) Falta leve
 - C) Falta grave
 - D) Falta muy grave

- 3 Según el Estatuto Marco del personal estatutario de los servicios de salud, cuando un/a profesional se encuentra de baja médica por incapacidad temporal, su situación administrativa es la de:**
 - A) Excedencia por enfermedad
 - B) Licencia por enfermedad
 - C) Asimilada al alta
 - D) Servicio activo

- 4 En Andalucía las medidas de prevención y protección integral contra la violencia de género están reguladas mediante:**
 - A) Una Ley
 - B) Un Decreto
 - C) Una Orden de la Consejería de Justicia e Interior
 - D) No están reguladas específicamente. Se aplica el Código Penal

- 5 Según la Ley 15/1999, de protección de datos de carácter personal, el Registro General de Protección de Datos:**
 - A) Es de acceso restringido a las personas incluidas en él
 - B) Es de acceso restringido a las personas incluidas en él y a aquellas otras personas que dispongan de autorización judicial
 - C) Es de consulta pública y gratuita
 - D) Es de consulta pública, pero con la obligación de pagar tasa para el acceso

- 6 Según el Decreto 105/1986, que regula la ordenación de la asistencia especializada y órganos de dirección de los hospitales, la demarcación geográfica para la gestión y administración de la asistencia sanitaria especializada es:**
- A) El Área de Gestión Sanitaria
 - B) El Área de Salud
 - C) El Área Hospitalaria
 - D) La Zona Básica de Salud
- 7 Según el Decreto 197/2007, que regula la estructura, organización y funcionamiento de los servicios de atención primaria de salud en el ámbito del S.A.S., la estructura organizativa responsable de la atención primaria a la población, a:**
- A) La Dirección Gerencia del Distrito
 - B) El Dispositivo de Apoyo del Distrito
 - C) El Consejo de Dirección del Distrito
 - D) La Unidad de Gestión Clínica
- 8 Según la Ley de Salud de Andalucía, ¿tiene el ciudadano derecho a que se le extienda certificado acreditativo de su estado de salud?**
- A) Sí, pero solo en casos de enfermedades graves
 - B) Sí, basta con que lo solicite
 - C) No, la Ley de Salud de Andalucía no establece este derecho
 - D) No, pero se le puede extender de manera graciable
- 9 ¿Cuál de las siguientes competencias no se califica en la Ley General de Sanidad como exclusiva del Estado?**
- A) La sanidad interior
 - B) El régimen económico de la Seguridad Social
 - C) La legislación básica de la Seguridad Social
 - D) La sanidad exterior
- 10 Según establece el Estatuto de Autonomía para Andalucía, para que el candidato a Presidente de la Junta de Andalucía sea elegido en segunda votación debe obtener en ella:**
- A) Mayoría de los presentes
 - B) Mayoría absoluta
 - C) Mayoría simple
 - D) Mayoría relativa

11 En el Título preliminar de la Constitución Española se establece que España es un Estado:

- A) Plural de derecho
- B) Democrático del pueblo
- C) Plural y democrático de derecho
- D) Social y democrático de derecho

12 El artículo 14. Derecho a la protección frente a los riesgos laborales de la Ley 31/95 de Prevención de Riesgos Laborales establece:

- A) El coste de las medidas relativas a la seguridad y la salud en el trabajo no deberá recaer en modo alguno sobre los trabajadores
- B) El coste de las medidas relativas a la seguridad y la salud en el trabajo no deberá recaer en modo alguno sobre los trabajadores, excepto en caso de medidas derivadas de adaptaciones de puestos de trabajo especiales
- C) En caso de recogerlo una disposición específica y previo informe del Comité de Seguridad y Salud, el coste de las medidas relativas a la seguridad y la salud en el trabajo podrá recaer sobre los trabajadores
- D) En el artículo 14 no se hace referencia al coste de las medidas relativas a la seguridad y salud en el trabajo

13 El Artículo 17 Equipos de trabajo y medios de protección de la Ley 31/95 de Prevención de Riesgos Laborales, establece que cuando la utilización de un equipo de trabajo pueda presentar un riesgo específico para la seguridad y la salud de los trabajadores, el empresario adoptará las medidas necesarias con el fin de que:

- A) La utilización del equipo de trabajo quede reservada a los encargados de dicha utilización
- B) Los trabajos de reparación, transformación, mantenimiento o conservación sean realizados por los trabajadores con más antigüedad en el puesto
- C) Los trabajos de reparación, transformación, mantenimiento o conservación sean realizados por los trabajadores que voluntariamente accedan a ello
- D) La utilización del equipo de trabajo quede reservada a los trabajadores con más antigüedad en el puesto

14 La formación en prevención de riesgos laborales que se recoge en el artículo 19 de la Ley 31/95 debe realizarse:

- A) Anualmente
- B) Cuando se produzcan cambios en la persona
- C) Cuando se produzcan cambios en las funciones que desempeñe el trabajador, se introduzcan nuevas tecnologías o cambios en los equipos de trabajo
- D) Cada dos años

15 Respecto al Comité de Seguridad y Salud, indique la respuesta correcta:

- A) El Comité de Seguridad y Salud es el órgano paritario y colegiado de participación destinado a la aprobación periódica de las actuaciones de la empresa en materia de prevención de riesgos
- B) El Comité de Seguridad y Salud es el órgano paritario y colegiado de participación destinado a la consulta regular y periódica de las actuaciones de la empresa en materia de prevención de riesgos
- C) Estará facultado para aprobar la memoria y programación anual del servicio de prevención
- D) Deberá aprobar el informe anual sobre los daños producidos en la salud o en la integridad física de los trabajadores, al objeto de valorar sus causas y proponer las medidas preventivas oportunas

16 Toda persona que manipule alimentos y sufra una herida o lesión en sus manos:

- A) Podrá seguir trabajando si no le duele
- B) No podrá seguir trabajando con alimentos mientras la herida no esté cubierta con un vendaje protector impermeable y en caso necesario, el uso de guantes
- C) Sólo se pondrá unos guantes de algodón
- D) Sólo se pondrá guantes de látex

17 Las manos de los manipuladores de alimentos deberán estar:

- A) Desnudas, sin anillos, pulseras ni relojes
- B) Sólo se permite que lleve anillos
- C) Sólo se permite las que porten pulseras
- D) Sólo se permite que porten los relojes

18 Las operaciones de carga y descarga se realizarán en los muelles y:

- A) No se almacenarán alimentos en la zona de carga y descarga y no contactarán nunca con el suelo
- B) Se almacenarán los alimentos en la zona de carga y descarga durante un día
- C) Se almacenarán en la zona de carga y descarga los alimentos durante unas horas
- D) Se almacenarán en la zona de carga y descarga los productos perecederos, si no hay espacio en el almacén

19 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 78/1986 de 4 de Mayo de Salud y Consumo
- D) Ley 24/2014 de 6 de Junio de Salud y Consumo

- 20 ¿El programa de formación de manipuladores de alimentos en la cocina hospitalaria deberá ser un requisito dentro de ?**
- A) El programa de Autocontrol de la cocina
 - B) Debe de ser improvisado
 - C) Debe de estar en el Plan de Prevención de Riesgos laborales
 - D) Ninguna es correcta
- 21 Para seguir la pista a un alimento, cuando se elaboran los menús en la cocina hospitalaria, a través de toda la cadena alimentaria: producción, transformación, distribución y consumo, existe un sistema de identificación y control. ¿Cómo se denomina este sistema?**
- A) Seguimiento de cocina
 - B) Trazabilidad
 - C) Desinfección
 - D) Ninguna es correcta
- 22 ¿A qué temperatura se deben conservar las comidas refrigeradas con un periodo de duración inferior a 24 horas?**
- A) Menor a - 18º C
 - B) A 18º C
 - C) Igual o menor a 8º C
 - D) A más de 8º C
- 23 ¿Dónde se almacenarán los productos de limpieza, desinfección, desinsectación, desratización o cualquier sustancia peligrosa, identificados, para que no exista riesgo alguno de contaminación para los productos alimenticios?**
- A) En la zona de preparación de los alimentos
 - B) En las cámaras frigoríficas
 - C) En zona de emplatado
 - D) En lugar separado
- 24 ¿Qué es una cocina no centralizada en un hospital?**
- A) Aquellas que atienden a los pacientes alojados en el mismo edificio donde se encuentran las instalaciones
 - B) Aquellas que existen en la mayoría de los centros hospitalarios monobloque
 - C) La cadena de producción suele ser caliente y la distancia entre el área de producción y los pacientes es relativamente corta
 - D) Todas son correctas

- 25 Los locales destinados a servicios de cocina se diseñarán y construirán contando con algunos principios ¿Cuál de estos principios es el correcto?**
- A) La exclusividad de uso de dichos locales para el fin establecido
 - B) El alejamiento y aislamiento de los locales de cualquier fuente de contaminación
 - C) La dimensión suficiente para el volumen de actividad requerido
 - D) Todas son correctas
- 26 ¿Cómo deben de ser los suelos en las cocinas hospitalarias?**
- A) Garantizarán sus propiedades antideslizantes
 - B) Contarán con la debida inclinación hacia los sumideros
 - C) Deslizantes
 - D) A y B son correctas
- 27 Los equipos de extracción de humos y vapores se situarán encima de las zonas donde éstos se produzcan, contando con capacidad suficiente para su rápida y completa eliminación. Estos equipos contarán con:**
- A) Filtros
 - B) Piezas móviles y fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección
 - C) Piezas fijas
 - D) A y B son correctas
- 28 Las ventanas de las cocinas hospitalarias serán:**
- A) Practicables, y dispondrán de sistemas que eviten la entrada de animales indeseables
 - B) Se construirán de forma que no acumulen suciedad
 - C) Se construirán de forma que no faciliten su uso como estantería
 - D) Todas son correctas
- 29 La maquinaria utilizada en los distintos procesos de las cocinas hospitalarias, estará construida con materiales:**
- A) Corrosivos
 - B) Inocuos, no corrosivos y fáciles de desmontar
 - C) Con todos los elementos fijos
 - D) De material fácil de pintar
- 30 ¿Como deben de ser los materiales de aislamiento de las cámaras frigoríficas en una cocina hospitalaria?**
- A) Materiales de aislamiento que no transmitan olores ni sabores
 - B) Fáciles de limpiar
 - C) Fáciles de desinfectar
 - D) Todas son correctas

- 31 La gestión de los residuos generados en las instalaciones de las cocinas hospitalarias se hará según:**
- A) El Plan de Gestión de Residuos que realizará el operario de cocina
 - B) El Plan de Gestión de Residuos del Centro Hospitalario
 - C) No hace falta ningún Plan
 - D) El Plan de Residuos según las instrucciones de la Unidad de Prevención de Riesgos Laborales
- 32 ¿Cómo deberán higienizarse los contenedores para la distribución de comidas preparadas, así como vajillas y cubiertos que no sean de un solo uso?**
- A) Se higienizarán con limpieza manual y agua
 - B) Se higienizarán con limpieza manual y agua destilada
 - C) Serán higienizados con métodos mecánicos, provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección
 - D) Serán higienizados con limpieza manual y amoníaco
- 33 En los locales y establecimientos dónde se manipulan alimentos ¿se permitirán el contacto directo de los productos alimenticios con el suelo?**
- A) Si
 - B) No
 - C) Sólo en zona de almacén
 - D) Sólo en la cámara de lácteos
- 34 En los locales dónde se manipulan alimentos, ¿se permite la presencia de animales?**
- A) Sólo gatos porque son muy limpios
 - B) Sólo los perros
 - C) No se permite presencia de animales
 - D) Los animales domésticos si se permitirán siempre que vayan acompañados de sus dueños
- 35 ¿Qué zonas se encuentran en la zona sucia en las cocinas hospitalarias?**
- A) Zona de lavado
 - B) Almacén de residuos
 - C) Salida de desperdicios
 - D) Todas son correctas
- 36 El secado higiénico de los utensilios de trabajo (menaje de cocina, vajillas, cubiertos, etc) se consigue, en el lavado mecánico aplicando calor, ¿a qué temperatura debe de realizarse el secado mecánico?**
- A) A 40°C
 - B) A 20° C
 - C) A 10°C
 - D) Ninguna es correcta

37 En las cámaras frigoríficas, la rotación se realizará de la siguiente manera:

- A) Se rotarán los productos, comprobando los marcados con fechas
- B) Se colocarán delante los últimos productos que lleguen
- C) No hace falta rotar los productos
- D) Sólo se tendrá en cuenta la fecha en los lácteos

38 Cuando utilizemos las cámaras frigoríficas, las puertas estarán:

- A) Abiertas siempre
- B) Abiertas lo indispensable para las maniobras de entrada y salida
- C) Abiertas 30 minutos al día
- D) Abiertas durante 1 hora en turno de mañana y 1 hora en turno de tarde

39 ¿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) A y B son correctas

40 ¿Se pueden utilizar las tablas y útiles indistintamente para los distintos grupos de alimentos?

- A) Sólo se pueden utilizar para las carnes y verduras
- B) Sólo se pueden utilizar para pescado y carnes
- C) Sólo se pueden utilizar para pescados y verduras
- D) No se pueden utilizar

41 Durante la manipulación de alimentos de las materias primas, se usarán:

- A) Mascarilla buconasal
- B) Guantes
- C) A y B son correctas
- D) No tenemos que utilizar ni guantes ni mascarillas

42 Durante las operaciones de emplatado, ¿pueden transitar visitas y personal ajeno al servicio a la zona de emplatado?

- A) Las visitas y personal ajeno al servicio pueden transitar por esta zona si llevan gorros
- B) Está prohibido durante el emplatado
- C) Pueden transitar si está acompañado de la gobernanta
- D) El personal de otros servicios si pueden, pero las visitas de la calle no

- 43 ¿Qué tipo de alimentos son muy sensibles a las pérdidas de nutrientes cuando no se les trata convenientemente o su temperatura de elaboración es elevada?**
- A) Las hortalizas y verduras
 - B) El huevo
 - C) La leche
 - D) El pescado
- 44 El tratamiento de pasteurización utilizado para la conservación de los alimentos es un método:**
- A) De aplicación del frío
 - B) De aplicación del calor
 - C) De deshidratación
 - D) De liofilización
- 45 ¿Qué temperatura debe alcanzar el interior de un alimento durante la cocción?**
- A) 18°C
 - B) 20°C
 - C) 40°C
 - D) 70°C
- 46 Es conveniente no sobrepasar las temperaturas máximas del frito evitando superar:**
- A) 180°C
 - B) 100° C
 - C) 50° C
 - D) 20° C
- 47 ¿Qué es la regeneración de un alimento?**
- A) El descenso de temperatura de un alimento, de forma rápida
 - B) La puesta en temperatura para su consumo
 - C) Un sistema de cocción
 - D) Ninguna es correcta
- 48 ¿Cómo se debe congelar el pescado?**
- A) Entero y pelado
 - B) Fraccionado y sin más tratamiento
 - C) Entero, eviscerado, descamado o pelado
 - D) No se debe congelar

49 El Código Alimentario Español tiene como finalidad:

- A) Definir que ha de entenderse por alimentos, condimentos, estimulantes, bebidas y demás productos y materias a que alcanza esta codificación
- B) Determinar las condiciones mínimas que han de reunir los alimentos, condimentos, estimulantes, bebidas y demás productos y materias a que alcanza esta codificación
- C) Establecer las condiciones básicas de los distintos procedimientos de preparación, conservación, envasado, distribución, transporte, publicidad y consumo de alimentos
- D) Todas son correctas

50 Como se contemplan, en la Reglamentación Técnico-Sanitaria, los quitagrasas utilizados en las cocinas:

- A) No se contemplan en la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de detergentes y limpiadores
- B) Están considerados como productos de mantenimiento y limpieza
- C) No se pueden utilizar quitagrasas en cocinas industriales
- D) Ninguna de las anteriores es correcta

51 Un detergente cuyo componente activo es el ácido peracético, ¿tiene una acción?

- A) Reductora
- B) Oxidante
- C) No hay detergentes con este componente
- D) No tiene ninguna acción específica, sólo es colorante

52 Dentro de un plan de limpieza y desinfección de una cocina hospitalaria:

- A) No debe considerarse el suelo
- B) No debe considerarse el mobiliario
- C) No debe considerarse el menaje
- D) Ninguna de las anteriores es correcta

53 La ropa de trabajo utilizada se lavará a una temperatura superior a:

- A) 60 °C
- B) 70 °C
- C) 80 °C
- D) 90 °C

54 La cubertería, vajilla y cristalería, así como aquellos útiles de cocina que lo permitan, se limpiarán en lavavajillas automáticos con capacidad de aplicar agua a temperatura superior a:

- A) 60 °C
- B) 70 °C
- C) 80 °C
- D) 90 °C

- 55 Los ingredientes de un detergente figurarán en la etiqueta:**
- A) En orden alfabético
 - B) En orden creciente de concentración
 - C) En orden decreciente de concentración
 - D) En cualquier orden
- 56 Si hay un pequeño fuego en cocina y se utiliza el extintor para su apagado, el chorro del extintor deberá dirigirse a:**
- A) A la parte superior de la llama
 - B) A la base de las llamas
 - C) A los alrededores para que no se propague
 - D) No se puede utilizar extintores en cocina
- 57 El producto que se obtiene de la reacción de los ácidos de un aceite u otro cuerpo graso con un álcali y que se destina al lavado de ropa u objetos diversos, se denomina:**
- A) Coadyudante
 - B) Desinfectante
 - C) Detergente
 - D) Jabón de lavar
- 58 Todos los productos de la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de detergentes y limpiadores, deberán llevar la siguiente leyenda:**
- A) Guárdese en sitio seco y fresco
 - B) No guardar junto con alimentos
 - C) Manténgase fuera del alcance de los niños
 - D) No mezclar
- 59 Según la clasificación del Anexo I de la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de detergentes y limpiadores, ¿a qué grupo pertenece el subgrupo de limpiadores para hornos, microondas y vitrocerámicas?**
- A) Productos de mantenimiento y limpieza
 - B) Productos para el lavado de vajillas
 - C) Productos de mantenimiento y limpieza de la industria alimentaria
 - D) Limpiacristales y multiusos
- 60 Los productos lavavajillas líquidos para uso profesional que resulten clasificados como "corrosivos" deberán llevar en su etiqueta la leyenda:**
- A) Consérvese únicamente en el recipiente de origen
 - B) Utilizar con ropa de protección
 - C) No exponer al calor
 - D) Exclusivo para uso en cocinas

- 61 Los detergentes destinados a su uso en el sector industrial o profesional, que no estén a la venta al público, ¿qué deben especificar en su etiqueta?**
- A) Deberán especificar todos los componentes sea cual sea su proporción
 - B) Deberán forzosamente ajustarse a los mismos requisitos, en cuanto a su composición, de los detergentes a la venta al público
 - C) No deberá forzosamente ajustarse a los mismos requisitos de los detergentes, en cuanto a su composición, de los de venta al público, si lo proporcionan en fichas de datos técnicos o fichas de datos de seguridad
 - D) No hará falta reflejar la cantidad nominal
- 62 Actualmente se entiende por lejías las soluciones de hipoclorito alcalino, tal y como se producen por la industria, incluyan o no los aditivos necesarios para su puesta en el mercado, siendo su contenido en cloro activo:**
- A) No inferior a 10 gramos por litro ni superior a 110 gramos por litro
 - B) No inferior a 20 gramos por litro ni superior a 100 gramos por litro
 - C) No inferior a 20 gramos por litro ni superior a 110 gramos por litro
 - D) No inferior a 35 gramos por litro ni superior a 100 gramos por litro
- 63 Para que en una lejía pueda figurar la etiqueta "apta para la desinfección del agua de bebida" se debe cumplir, entre otros requisitos:**
- A) Debe ser una lejía concentrada
 - B) El material de los envases y sus cierres deberán estar autorizados para el uso alimentario
 - C) No hace falta que la lejía cumpla ningún requisito
 - D) No se puede utilizar lejía para la desinfección de agua
- 64 Los envases de lejía no serán retornables si:**
- A) Su contenido neto es igual o inferior a 10 litros
 - B) Su contenido neto es igual o superior a 10 litros
 - C) Su contenido es apto para la desinfección de agua de bebida
 - D) Su contenido no es apto para la desinfección de agua de bebida
- 65 Según el Reglamento (CE) nº 648/2004, el detergente utilizado para una actividad de lavado y limpieza fuera del ámbito doméstico efectuada por personal especializado con productos específicos se denomina:**
- A) Detergente profesional
 - B) Detergente para uso industrial e institucional
 - C) Detergente especial
 - D) Detergente específico

66 Las dimensiones de la etiqueta de un detergente considerado como producto peligroso:

- A) Será mayor cuanto mayor sea la capacidad del envase
- B) Será de igual tamaño sea cual sea la capacidad del envase
- C) Será siempre inferior a 52 x 74 milímetros
- D) Será siempre superior a 148 x 210 milímetros

67 Si se produce un incendio en cocina en el que es necesaria la participación del equipo de intervención (personas designadas e instruidas para casos de emergencia) y no afecta a otras zonas del Hospital se denomina:

- A) Conato de Emergencia (nivel 1)
- B) Emergencia Local (nivel 2)
- C) Emergencia General (nivel 3)
- D) Emergencia Grave (nivel 4)

68 Aquellos equipos nombrados en cada centro para realizar algunas acciones concretas y específicas recogidas en el Plan de Autoprotección de los centros del Servicio Andaluz de Salud se denominan:

- A) Equipos específicos de emergencia
- B) Comité de Autoprotección
- C) Bomberos
- D) Ninguna de las anteriores es correcta

69 Las señales relativas a los equipos de lucha contra incendios deberán ser de forma cuadrada o rectangular y con un pictograma (dibujo):

- A) Negro sobre fondo rojo
- B) Blanco sobre fondo rojo
- C) Rojo sobre fondo blanco
- D) Blanco sobre fondo negro

70 Las cocinas hospitalarias están consideradas:

- A) Zona sin riesgo de incendios
- B) Zona de riesgo especial de incendios
- C) Igual que cualquier otra zona del Hospital en cuanto a riesgo de incendios
- D) Zona exenta de incendios

71 El calzado utilizado en cocina deberá ser:

- A) Antideslizante
- B) Abierto sin sujeción en el talón
- C) Con suela de madera
- D) No debe reunir ninguna característica especial

- 72 Si la máquina cortadora de fiambre tiene un resguardo de protección para evitar cortes, cuando estamos cortando, este resguardo:**
- A) Puede quitarse si estorba para la operación de corte
 - B) No puede quitarse en ningún caso
 - C) La máquina de corte nunca tiene resguardo
 - D) Ninguna de las anteriores es correcta
- 73 Una de las acciones que podemos realizar en cocina para evitar las quemaduras es:**
- A) Orientar los mangos de los recipientes hacia el exterior de los fogones
 - B) Llenar los recipientes a calentar hasta arriba
 - C) No llenar los recipientes a calentar hasta arriba
 - D) Efectuar el cambio de aceite en caliente
- 74 Las puertas de vaivén o batientes que se instalan en las puertas de las cocinas deberán estar provistas de:**
- A) Un cartel rojo de "ATENCIÓN PUERTA BATIENTE"
 - B) Una superficie opaca que cubra toda la puerta
 - C) Partes transparentes que permitan la visibilidad de la zona a la que se accede
 - D) A y C son correctas
- 75 Al transportar una caja de verduras de la zona de almacén a la zona de corte en la cocina se deberá:**
- A) Mantener la espalda recta y la caja separada del tronco
 - B) Mantener la espalda inclinada y la caja separada del tronco
 - C) Mantener la espalda recta y la caja próxima al tronco
 - D) Mantener la espalda inclinada y la caja próxima al tronco
- 76 En general, el peso establecido por el cual, a partir de él, se puede considerar que hay riesgo al manipularlo, es:**
- A) 15 kg de forma general
 - B) 20 kg
 - C) 25 kg si son hombres y 15 si son mujeres
 - D) 30 kg
- 77 Al cortar una merluza para sopa, el guante de malla de acero nos lo pondremos:**
- A) En ambas manos
 - B) En la mano que coge el cuchillo
 - C) En la mano que sujeta la merluza
 - D) No hay ningún riesgo y por lo tanto no lo utilizaremos

- 78 Para proteger el pie de posibles aplastamientos por caída de objetos o punzamientos por caída de cuchillo, el calzado utilizado por el personal de cocina debería tener:**
- A) Un refuerzo en la puntera
 - B) Una capa transpirable
 - C) Un calzado cerrado
 - D) Suela antiperforante
- 79 Cuando se lleva el carro de comidas para su reparto por las distintas plantas del Hospital:**
- A) Es mejor tirar del carro que empujarlo
 - B) Es mejor empujar el carro que tirar de él
 - C) Iremos subidos a él empujándonos con una pierna
 - D) No hay diferencia en cuanto a riesgos si empujamos el carro o si tiramos de él
- 80 ¿Cuál de los siguientes equipos no es un Equipo de Protección Individual?**
- A) Guantes de goma para limpieza
 - B) Zapatos con suela antideslizante
 - C) Guante de malla de acero
 - D) Resguardo de la cortadora de fiambre
- 81 La altura de las zonas de trabajo, como las mesas de trinchar, deben estar a una altura que:**
- A) Permita trabajar con comodidad
 - B) Tengamos que utilizar una banqueta para trabajar
 - C) Permita evitar sobreesfuerzos
 - D) A y C son correctas
- 82 Los cuchillos utilizados en las operaciones de corte y picado en la cocina una vez usados habrá que:**
- A) Desecharlos
 - B) Dejarlos en la zona de corte
 - C) Limpiarlos y guardarlos en un lugar seguro
 - D) Desmontarlos
- 83 En las cocinas hospitalarias, el uso de los zuecos abiertos (calzado sin sujeción en el talón) favorecen:**
- A) Los resbalones
 - B) Las torceduras de tobillo
 - C) Los cortes
 - D) A y B son correctas

- 84 Cuando utilizamos la picadora, al introducir la carne a picar, para favorecer el picado se empujará la carne:**
- A) Con los empujadores facilitados por el fabricante
 - B) Con una cuchara de madera
 - C) Con las manos
 - D) Con un cuchillo bien afilado
- 85 Para evitar sobreesfuerzos a la hora de introducir alimentos en los hornos es mejor que estos estén, en cuanto a altura:**
- A) Lo más bajo posible, a ras del suelo
 - B) Lo más alto posible, justo por encima de la cabeza
 - C) A una altura intermedia que permita introducir los alimentos sin doblar la espalda
 - D) La altura del horno no influye en los sobreesfuerzos
- 86 Cuando disponemos, una vez fregadas, las diferentes ollas, cacerolas y cazuelas en las estanterías de almacenamiento, pondremos:**
- A) Las más pesadas y grandes en los estantes superiores
 - B) Las más ligeras y pequeñas en los estantes inferiores
 - C) Las más pesadas y grandes en los estantes inferiores
 - D) Indistintamente en cualquier estante sean pesadas o ligeras
- 87 Al utilizar los guantes de goma al fregar las ollas en el "plonge" (lugar donde se limpia y conserva la batería de cocina) habrá que realizar un doblar hacia fuera en la zona que da al antebrazo; esto se realiza para:**
- A) Facilitar el quitarse los guantes al terminar
 - B) Evitar que el lavavajillas y el agua entren en contacto con el brazo
 - C) Aumentar la vida útil de los guantes
 - D) Para prevenir infecciones
- 88 Si nos pinchamos con una aguja hipodérmica usada con un paciente y abandonada en una bandeja de comida que se ha retirado de una habitación del Hospital, tendrá la consideración de:**
- A) Accidente de Trabajo con Riesgo Biológico
 - B) Accidente de Trabajo "In Mision"
 - C) Incidencia
 - D) Notificación de Riesgo
- 89 Al entrar en la cámara frigorífica a recoger alimentos, el trabajador se expone a:**
- A) Infecciones
 - B) Estrés térmico por frío
 - C) Contaminación química
 - D) Golpe de calor

90 Las renovaciones de aire son necesarias en la cocina hospitalaria para:

- A) Evacuar los humos producidos en el cocinado de los alimentos
- B) Confortabilidad de los trabajadores de la cocina
- C) Evitar la posible acumulación de gases inflamables que puedan producir un incendio
- D) Todas las anteriores son correctas

91 Toda acción personal o colectiva, pública o privada, que está orientada a conservar, defender, mejorar o potenciar la calidad del medio ambiente, se considera:

- A) Legislación ambiental
- B) Contaminación ambiental
- C) Protección ambiental
- D) Acción social

92 La radiactividad producida por algunos equipos médicos como los de Rx se considera:

- A) Un contaminante físico
- B) Un contaminante químico
- C) Un contaminante biológico
- D) No se considera un contaminante

93 Si clasificamos la contaminación como contaminación del agua, contaminación del suelo y contaminación del aire, será una clasificación según:

- A) El tipo de contaminante
- B) Según la extensión de la contaminación
- C) Según la industria
- D) Según el medio contaminado

94 Según el Plan de Gestión de Residuos del Servicio Andaluz de Salud, los residuos formados por las pieles de patata al pelar éstas, están considerados dentro del:

- A) Grupo I
- B) Grupo II
- C) Grupo IIIa
- D) Grupo V

95 Según el Plan de Gestión de Residuos del Servicio Andaluz de Salud, los restos de comida procedentes de las habitaciones, están considerados dentro del grupo:

- A) Grupo I
- B) Grupo II
- C) Grupo IIIa
- D) Grupo V

96 Según el Plan de Gestión de Residuos del Servicio Andaluz de Salud, los residuos sanitarios peligrosos, están considerados dentro del grupo:

- A) Grupo I
- B) Grupo II
- C) Grupo IIIa
- D) Grupo IIIb

97 Según el Plan de Gestión de Residuos del Servicio Andaluz de Salud, los residuos radiactivos, están considerados dentro del grupo:

- A) Grupo I
- B) Grupo II
- C) Grupo IV
- D) Grupo V

98 Según el Plan de Gestión de Residuos del Servicio Andaluz de Salud, los residuos peligrosos de origen no sanitario, están considerados dentro del grupo:

- A) Grupo I
- B) Grupo II
- C) Grupo IV
- D) Grupo V

99 Según el Plan de Gestión de Residuos del Servicio Andaluz de Salud, las pilas gastadas que contienen mercurio, están considerados dentro del grupo:

- A) Residuos generales asimilables a urbanos
- B) Residuos sanitarios asimilables a urbanos
- C) Residuos peligrosos de origen no sanitario
- D) Residuos peligrosos de origen sanitario

100 Según el Plan de Gestión de Residuos del Servicio Andaluz de Salud, las pilas deberán desecharse en:

- A) El mismo contenedor de los residuos asimilables a urbanos
- B) En un contenedor específico
- C) En el contenedor de residuos sanitarios
- D) En cualquier contenedor

101 CASO I:

María trabaja como pinche de cocina en el Hospital Comarcal El Estrecho, de la Junta de Andalucía. Este hospital tiene 180 camas.

La media de ingestas en este hospital, suele ser de unas 120 dietas basales y unas 100 dietas terapéuticas. Las dietas basales están compuestas por 4 platos: entrante, primero, segundo y postre. Las dietas terapéuticas estarán compuestas según las instrucciones de la dietista. Para la elaboración de los platos diariamente se recibe mercancía en la Cocina.

María desarrolla normalmente su trabajo en la zona de preparación y en el plonge de la Cocina. Pero en el día de hoy ha tenido que estar además en la zona de distribución. Para la elaboración de los menús y el correcto funcionamiento de la cocina, los trabajadores de la misma deben de cumplir una serie de normas higiénico-sanitarias y de seguridad y salud. Responda a las siguientes preguntas:

CASO I PREGUNTA 1:

¿Cómo deben de ser los envases y embalajes de los productos que almacenen?

- A) De material autorizado
- B) Deben de estar limpios, sin aplastamientos ni roturas
- C) Debidamente precintados y con el nº de lote, fecha de fabricación, caducidad y/o consumo preferente
- D) Todas son correctas

102 CASO I PREGUNTA 2:

Al guardar las cajas de leche en la cámara frigorífica de lácteos debemos cogerlas:

- A) Doblando la espalda y con una sola mano
- B) Con las rodillas rectas y doblando la espalda
- C) Doblando las rodillas y la espalda recta
- D) Da igual como las cojamos ya que no pesan demasiado

103 CASO I PREGUNTA 3:

Para permanecer en el cuarto frío de preparación ¿cuál de los siguientes Equipos de Protección Individual (E.P.I.) habrá que ponerse?

- A) Chaleco térmico
- B) Mascarilla FFP3
- C) No hay que ponerse ningún E.P.I. especial
- D) Ninguna es correcta

104 CASO I PREGUNTA 4:

Para uno de los platos de la dieta basal, el cocinero solicita colorante para elaborar el plato de hoy ¿qué regula los aditivos alimentarios en España?

- A) Código Aditivo
- B) Código Aditivo Español
- C) Código Alimentario Español
- D) Ninguna es correcta

105 CASO I PREGUNTA 5:

Para el desayuno, María tiene que preparar 10 zumos naturales de naranja para la dieta diabética, ¿cómo lo tendrá que conservar hasta su consumo?

- A) En frío, recipiente opaco y tapados
- B) A temperatura ambiente en recipiente opaco
- C) A temperatura ambiente, recipiente opaco y tapados
- D) En frío, en recipiente opaco sin tapar

106 CASO I PREGUNTA 6:

Las dietas terapéuticas tienen en su menú de hoy judías verdes. Las dietas terapéuticas han disminuido, por lo que sobra unos 3 kg de judías verdes, pero ya están descongeladas. ¿Qué debemos hacer con ellas?

- A) Se congelarán por un período de 7 días
- B) Se congelarán por un período de 15 días
- C) Una vez descongelados los productos alimenticios, se elaborarán inmediatamente o se conservarán refrigerados durante un período de tiempo y a una temperatura tal que se evite la alteración de los mismos y el posible desarrollo de microorganismos y toxinas susceptibles de producir peligros para la salud
- D) Ninguna es correcta

107 CASO I PREGUNTA 7:

En las dietas de hoy se utilizarán además de las judías, otros alimentos como mermelada, salmón fresco, beicon y semiconservas. ¿Cuál de estos alimentos no necesita refrigeración?

- A) Mermelada
- B) Salmón fresco
- C) Beicon
- D) Semiconservas

108 CASO I PREGUNTA 8:

La mermelada utilizada viene en un recipiente de cristal. María, al vaciar la mermelada se le ha caído el recipiente al suelo rompiéndose en varios trozos grandes; ¿cómo deberá desecharse?

- A) Se recogerá con escobón y recogedor y se tirará con el resto de la basura
- B) Se recogerá y se envolverá en papel o cartón para que no pueda atravesar la bolsa de basura
- C) Se desechará en un contenedor amarillo de residuos cortopunzantes
- D) Todas las anteriores son correctas

109 CASO I PREGUNTA 9:

Los desperdicios de la preparación de los alimentos anteriores (recortes de judías, salmón o beicon), se deberán depositar en los contenedores de:

- A) Residuos sanitarios asimilables a urbanos
- B) Residuos asimilables a urbanos
- C) Residuos peligrosos de origen sanitario
- D) Residuos peligrosos de origen no sanitario

110 CASO I PREGUNTA 10:

La sopa de la dieta basal se va a hacer con verduras deshidratadas, ¿cómo se deben mantener los alimentos deshidratados?

- A) A temperatura muy baja
- B) En bolsas de plástico sin cerrar
- C) En un cubo de plástico
- D) Al vacío

111 CASO I PREGUNTA 11:

Una de las técnicas que hoy utiliza el cocinero es sumergir en agua caliente las verduras, esta técnica se llama:

- A) Escaldado
- B) Fritura
- C) Ebullición
- D) Asado

112 CASO I PREGUNTA 12:

Para evitar quemaduras al sumergir en agua caliente las verduras se tendrá que:

- A) Utilizar siempre cazuelas de aluminio
- B) Llenar de agua caliente hasta el borde de la olla
- C) Llenar de agua caliente hasta un nivel que asegure que al introducir las verduras no se desborde
- D) Mojar antes las verduras en agua fría

113 CASO I PREGUNTA 13:

Una de las tareas que le indica el cocinero a María es que limpie la freidora, por lo que tiene que retirar los residuos de aceite, antes de limpiar, ¿qué debe hacer María con los residuos procedentes de la freidora?

- A) Verterlo en el alcantarillado
- B) Los retirará el proveedor del aceite
- C) Se almacenarán con los productos perecederos
- D) Se verterán en recipientes especiales para su posterior reciclado o incineración

114 CASO I PREGUNTA 14:

La retirada del aceite de la freidora que va a limpiar María debe hacerse:

- A) En caliente
- B) A no menos de 80°C
- C) A no más de 80 °C
- D) En frío

115 CASO I PREGUNTA 15:

Después de limpiar la freidora, María va a la zona de preparación para cortar unas patatas, para ello María ha cogido una tabla y la apoya en una mesa de trabajo. ¿Cómo será la mesa de trabajo en una cocina?

- A) Lisas e impermeables
- B) De fácil limpieza y desinfección
- C) De madera
- D) A y B son correctas

116 CASO I PREGUNTA 16:

Para hacer una ensalada con atún, para dos dietas especiales, María ha abierto una lata de atún. ¿Qué debe hacer con lo que sobra?

- A) Dejarlo en la lata y almacenarlo en el almacén
- B) Dejarlo en la lata y almacenarlo en la cámara frigorífica
- C) Tirar todo lo que sobre
- D) Pasarlos a un recipiente cerrado de cristal, de acero o plástico

117 CASO I PREGUNTA 17:

María utiliza un abrelatas eléctrico, porque tiene que abrir la lata de atún y otras latas de conserva. ¿Qué es lo que habrá que tener en cuenta?

- A) No debe utilizar abridor eléctrico, sólo el manual
- B) Empezar a abrir las latas de menor tamaño
- C) Empezar abriendo las latas de mayor tamaño
- D) Ninguna es correcta

118 CASO I PREGUNTA 18:

Una vez que María ha terminado de utilizar el abrelatas eléctrico para abrir las latas de conserva deberá:

- A) Desenchufarlo tirando del cable
- B) Desenchufarlo cogiéndolo por la clavija del enchufe
- C) Dejarlo enchufado hasta que sea la hora de la limpieza
- D) No debe utilizar abridor eléctrico, sólo el manual

119 CASO I PREGUNTA 19:

Cuando María abre la lata de atún, ¿deberá ponerse guantes?

- A) No, al tratarse de productos envasados
- B) Si, en todo momento, cambiándose cuando fuese necesario
- C) No, siempre que tenga las manos limpias
- D) Siempre que lleve anillos

120 CASO I PREGUNTA 20:

A María le han indicado que realice diversas labores de limpieza de aparatos en la cocina acordes con el programa de limpieza y desinfección en cocina. ¿Qué se debe definir en este programa?

- A) Las áreas y la frecuencia de limpieza de las mismas
- B) Procedimiento de limpieza y desinfección
- C) Personal encargado de la tarea
- D) Todas son correctas

121 CASO I PREGUNTA 21:

A veces María utiliza lejía, ¿Cuál es la principal característica que tiene la lejía?

- A) Es tensioactiva
- B) Es biodegradable
- C) Es jabonosa
- D) Es desinfectante

122 CASO I PREGUNTA 22:

María también ha utilizado un desengrasante cuya etiqueta contiene un pictograma (dibujo) con una calavera y dos huesos cruzados. Al vaciar el envase debe tirarlo al contenedor:

- A) Negro de residuos sanitarios asimilables a urbanos
- B) Negro de residuos asimilables a urbanos
- C) Verde de residuos peligrosos de origen sanitario
- D) Amarillo de residuos peligrosos de origen no sanitario

123 CASO I PREGUNTA 23:

A la ensalada de atún, también María le ha puesto tomate, por indicación de la dietista y el cocinero. Según el Código Alimentario Español, ¿en qué grupo de alimentos se incluye el tomate?

- A) Verduras
- B) Hortalizas
- C) Fruta carnosa
- D) Fruto oleaginoso

124 CASO I PREGUNTA 24:

Para cortar la lechuga, María coge el cuchillo y se pone los guantes, ¿qué tipo de guantes utilizará para no sufrir cortes?

- A) De malla
- B) De vinilo
- C) Dedales
- D) De latex, dobles

125 CASO I PREGUNTA 25:

Para un buen funcionamiento de la Cocina es necesario un Plan de Mantenimiento. En caso de aplicar medidas correctoras, estas se realizarán:

- A) Fuera de las horas de actividad de la cocina
- B) Se coordinará con los responsables de la misma para que el área afectada quede en perfecto estado de limpieza y desinfección después de la actuación
- C) Se tomarán medidas en orden a la prevención de contaminaciones posibles durante y después de la actuación
- D) Todas son correctas

126 CASO I PREGUNTA 26:

María ha usado el pelapatatas para pelar un saco de patatas. ¿Cuándo lo debe de limpiar?

- A) Al final de la jornada
- B) Al final de cada uso
- C) Cuando lo mande la gobernanta
- D) Cuando se limpie la zona de máquinas

127 CASO I PREGUNTA 27:

Al fregar María el pelapatatas debe asegurarse que:

- A) El equipo esté conectado a la corriente eléctrica
- B) El equipo esté desconectado de la corriente eléctrica
- C) Haya alguien que vigile la limpieza
- D) Deberá desinfectarlo

128 CASO I PREGUNTA 28:

El proveedor ha traído huevos frescos, ¿dónde debe almacenar María los huevos frescos?

- A) En la cámara refrigerada con productos de origen animal, debidamente aislados
- B) En el congelador
- C) En el pasillo
- D) En un almacén o despensa dónde circule convenientemente el aire

129 CASO I PREGUNTA 29:

Durante la jornada laboral, María debe guardar una conducta higiénica dentro de la Cocina, entre las que se encuentran:

- A) Estará prohibido fumar
- B) Estará prohibido comer
- C) Estará prohibido mascar chicle, escupir o cualquier conducta no higiénica en todas las instalaciones donde se puedan contaminar los alimentos
- D) Todas son correctas

130 CASO I PREGUNTA 30:

Si María observa alguna anomalía en las instalaciones, ¿qué deberá hacer?

- A) Intentar repararla
- B) Continuar con su trabajo
- C) Comunicarlo al responsable o encargado de las labores de vigilancia del área
- D) Comunicarlo a otro pinche de cocina

131 CASO I PREGUNTA 31:

María está hablando con una compañera que se ha incorporado hoy al puesto de pinche. Le indica que además de la ropa de trabajo debe de utilizar:

- A) Prenda de la cabeza que cubra totalmente el cabello y calzado adecuado
- B) Calzado abierto por detrás
- C) Sandalias para estar más frescos
- D) Calzado con suela deslizante

132 CASO I PREGUNTA 32:

La nueva compañera de María, al pasar por una Boca de Incendio Equipada (BIE), le pregunta como se utiliza, a lo cual María le contesta:

- A) Que lo puede utilizar cualquier trabajador de cocina y ya le enseñará su encargado
- B) Es un equipo que sólo pueden utilizar las gobernantas
- C) Es un equipo que sólo pueden utilizar el equipo de emergencia
- D) Es un equipo que sólo pueden utilizar los cocineros

133 CASO I PREGUNTA 33:

También se interesa por los extintores, a lo cual María le responde:

- A) Que lo pueden utilizar cualquier trabajador de cocina en caso de un pequeño fuego
- B) Es un equipo que sólo pueden utilizar los bomberos
- C) Es un equipo que sólo pueden utilizar el equipo de emergencia
- D) Es un equipo que sólo pueden utilizar los cocineros

134 CASO I PREGUNTA 34:

Cuando comienza el emplatado del desayuno, María se coloca en la cinta, ¿qué deberá usar obligatoriamente, además del calzado adecuado, prenda que cubra totalmente el cabello y la ropa de trabajo?

- A) Mascarilla FFP2
- B) Mascarilla FFP3
- C) Mascarilla buconasal y guantes
- D) Ninguna es correcta

135 CASO I PREGUNTA 35:

María sale de la cocina con sus compañeros para ir a desayunar a la Cafetería. Después del desayuno, se incorporan de nuevo al servicio de cocina todo el personal. ¿Deberá María lavarse las manos de nuevo?

- A) No, siempre que utilice guantes
- B) No, se las lavó por la mañana cuando comenzó su jornada
- C) No hace falta
- D) Si, cada vez que entremos en las instalaciones

136 CASO I PREGUNTA 36:

¿Cómo debe de lavarse las manos María?

- A) Con agua fría y jabón
- B) Sólo con agua caliente
- C) Solo con agua fría
- D) Con agua caliente y jabón o desinfectante adecuado

137 CASO I PREGUNTA 37:

Al volver del desayuno, su compañera recepciona las bandejas de desayuno en la zona de lavado, ¿puede la compañera de María desplazarse a la zona de preparación de alimentos mientras esté con las operaciones de lavado?

- A) No, mientras esté realizando las operaciones de limpieza
- B) Si es pinche, puede desplazarse por toda la cocina
- C) Solo podrá desplazarse de la zona de lavado a la cámara de carnes
- D) Solo podrá desplazarse de la zona de lavado a la cámara de pescados

138 CASO I PREGUNTA 38:

La primera operación que deben realizar María y su compañera en cuanto a la limpieza de las bandejas es:

- A) Un prelavado quitando los residuos más groseros
- B) Un enjuague con agua desinfectada
- C) Desinfectar las bandejas con lejía
- D) No hay que limpiar las bandejas de cocina

139 CASO I PREGUNTA 39:

En la cocina hay un responsable de vigilar que se cumplan los requisitos higiénicos, ¿cómo será esa supervisión?

- A) Sólo en turno de tarde
- B) Sólo en turno de mañana
- C) Continua
- D) Semanalmente

140 CASO I PREGUNTA 40:

La compañera de María ha sufrido una pequeña herida en su mano, ¿deberá seguir trabajando con alimentos?

- A) No, mientras la herida no esté cubierta con un vendaje protector impermeable
- B) Puede seguir después de enjuagarse la mano herida
- C) Puede seguir si se pone guantes de algodón
- D) B y C son correctas

141 CASO I PREGUNTA 41:

La nueva compañera de María pregunta si puede dejar en el pasillo los cartones del embalaje de algunos productos de almacén. ¿Es lo correcto?

- A) Si
- B) Si, pero sólo en el turno de mañana
- C) Si, si no es mucha cantidad
- D) No, en las zonas de tránsito los manipuladores no depositarán ropas o efectos personales, desperdicios, cartones o cualquier objeto que pueda ser fuente de contaminación

142 CASO I PREGUNTA 42:

La compañera de María después de volver del desayuno se siente indispuesta, sufre vómitos y diarrea. ¿Qué debe de hacer?

- A) Se irá al médico sin más
- B) Se lo dirá a sus compañeros
- C) Se lo dirá a su responsable y acudirá al médico
- D) Deberá esperar a terminar su turno para ir al médico

143 CASO I PREGUNTA 43:

La nueva compañera de María le pregunta que cómo deben de ser los dispositivos luminosos en la cocina y ésta le contesta que los luminosos deben de estar:

- A) Protegidos para que en caso de rotura no contamine los alimentos
- B) Fijados al techo para que se evite la acumulación de polvo y suciedad y se facilite su limpieza
- C) Sin protección
- D) A y B son correctas

144 CASO I PREGUNTA 44:

A una de las puertas le ha salpicado aceite, ¿cómo serán las puertas de la cocina?

- A) De material liso
- B) Fácil de limpiar
- C) De material rugoso
- D) A y B son correctas

145 CASO I PREGUNTA 45:

El almacén de residuos, se encuentra en la zona de:

- A) Zona de limpio
- B) Zona de sucio
- C) Zona de preparación
- D) En ninguna de las tres

146 CASO I PREGUNTA 46:

¿A qué temperatura se deben mantener las comidas calientes preparadas en la cocina?

- A) 20º C
- B) 40º C
- C) 10º C
- D) > 65º C

147 CASO I PREGUNTA 47:

Las infracciones contra lo dispuesto en el Real Decreto 3484/2000 de 29 de Diciembre que establece las normas de higiene para la elaboración , distribución y comercio de comida preparada, constituirán una infracción. ¿De qué tipo?

- A) Infracción administrativa en materia de sanidad
- B) No es infracción
- C) Infracción tributaria
- D) Ninguna de ellas es correcta

148 CASO I PREGUNTA 48:

¿Dónde se almacenarán los productos de limpieza en esta cocina?

- A) En el almacén de productos perecederos
- B) En el almacén para productos de limpieza
- C) En la cámara frigorífica
- D) Indistintamente, porque los productos de limpieza se almacenan en cualquier zona de la cocina

149 CASO I PREGUNTA 49:

El cocinero ha mandado durante la mañana varias veces a María por alimentos a las cámaras frigoríficas. ¿Cómo se debe encontrar las puertas María?

- A) Abiertas siempre
- B) Abiertas de 9 h a 10 h para sacar los alimentos
- C) Abiertas toda la mañana
- D) Abiertas lo indispensable para las maniobras de entrada y salida

150 CASO I PREGUNTA 50:

Para la elaboración de los platos se han utilizado productos conservados en frío, en este tratamiento se utilizan unos procesos de:

- A) Refrigeración
- B) Congelación
- C) Evaporación
- D) A y B son correctas

151 Los aceites usados en cocina se pueden utilizar para hacer:

- A) Aglomerado
- B) Papel
- C) Jabón
- D) Ninguna de las anteriores es correcta

152 El vidrio desechado en cocina se puede utilizar para hacer:

- A) Plásticos
- B) Papel
- C) Nuevos envases de vidrio
- D) No son susceptibles de reciclarse

153 Los pequeños electrodomésticos que estén estropeados y no tengan arreglo serán:

- A) Desechados con el resto de residuos de cocina
- B) Desechados conforme a la normativa referente a aparatos eléctricos y electrónicos
- C) Desechados en el contenedor amarillo
- D) Desechados en el contenedor verde



JUNTA DE ANDALUCIA
CONSEJERÍA DE SALUD

CONSEJERÍA DE SALUD

JUNTA DE ANDALUCIA

