

**PROCESO SELECTIVO PARA EL ACCESO A LA CONDICIÓN DE PERSONAL ESTATUTARIO FIJO EN PLAZAS DEL SERVICIO ARAGONÉS DE SALUD DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ARAGÓN.**

Resolución de 10 de abril de 2018 (B.O.A. número 75 de 18 de abril de 2018)

**CATEGORÍA:**

**PINCHE**

**ADVERTENCIAS:**

- No abra este cuestionario hasta que se le indique. Para hacerlo introduzca la mano en el cuadernillo y con un movimiento ascendente rasgue el lomo derecho (ver figura esquina inferior derecha).
- Este cuestionario consta de 110 preguntas de las cuales las 10 últimas son de reserva. Las preguntas de este cuestionario deben ser contestadas en la «Hoja de Examen» entre los números 1 y 110.
- Si observa alguna anomalía en la impresión del cuestionario solicite su sustitución.
- El tiempo de realización de este ejercicio es de 110 minutos.
- Todas las preguntas del cuestionario tienen el mismo valor. Las respuestas correctas puntuarán positivamente, las no contestadas no tendrán valoración alguna y las contestadas erróneamente restarán un tercio del valor de la respuesta correcta.
- Compruebe siempre que el número de respuesta que señale en la «Hoja de Examen» es el que corresponde al número de pregunta del cuestionario.
- En cada pregunta existe una y sólo una respuesta correcta.
- Este cuestionario puede utilizarse en su totalidad como borrador.
- No se permite el uso de calculadora, libros ni documentación alguna, móvil o ningún otro elemento electrónico.
- **SOBRE LA FORMA DE CONTESTAR EN LA "HOJA DE EXAMEN" LEA MUY ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES QUE FIGURAN AL DORSO DE LA MISMA.**
- **ESTE CUESTIONARIO NO DEBERÁ SER DEVUELTO AL FINALIZAR EL EJERCICIO.**
- **TODOS LOS MÓVILES DEBERÁN ESTAR APAGADOS SU OMISIÓN PODRÁ SER MOTIVO DE EXPULSIÓN.**

ABRIR SOLAMENTE A LA INDICACIÓN DEL TRIBUNAL



**1.- Dentro de la estructura estatal, ¿qué órgano cuenta con potestad para establecer tributos?**

- A) El Senado
- B) El Congreso de los Diputados
- C) El Gobierno
- D) El Estado mediante Ley

**2.- Las Diputaciones Permanentes representan:**

- A) A la Junta de Portavoces.
- B) A los grupos parlamentarios, en proporción a su importancia numérica.
- C) A los grupos parlamentarios, en proporción a la población.
- D) A la mesa de portavoces.

**3.- ¿Quién asume la más alta representación del estado español en las relaciones internacionales?**

- A) El ministro de asuntos exteriores
- B) El presidente del gobierno de la nación
- C) El presidente del Congreso
- D) El rey

**4.- Las Cortes de Aragón, estarán integradas por un número de Diputados comprendido entre:**

- A) 60-85.
- B) 70-85
- C) 65-80.
- D) 65-90.

**5.- La denominación y desarrollo del Estatuto de Autonomía de Aragón viene expresada en:**

- A) El Real Decreto-Ley 4/1982, de 23 de abril, del Estatuto de Autonomía de Aragón.
- B) La Ley Orgánica 5/2007, de 20 de abril, del Estatuto de Autonomía de Aragón.
- C) La Ley Orgánica 5/2007, de 20 de abril, de reforma del Estatuto de Autonomía de Aragón.
- D) El Real Decreto Legislativo 5/2007, de 20 de abril, de reforma del Estatuto de Autonomía de Aragón.

**6.- El escudo de Aragón es:**

- A) El tradicional de los cuatro cuarteles, rematado por la corona correspondiente, que figurará en el centro de la bandera.
- B) El tradicional de las cuatro barras rojas horizontales sobre fondo amarillo.
- C) El tradicional de los cuatro cuarteles, rematado por la corona correspondiente, que figurará en el lado izquierdo de la bandera.
- D) El tradicional de los cinco cuarteles, rematado por la corona correspondiente, que figurará en el centro de la bandera

**7.- Indica cuál de las siguientes parejas de población y su provincia es CORRECTA:**

- A) Tarazona - Huesca.
- B) Ejea de los Caballeros - Huesca.
- C) Montalbán - Teruel.
- D) Almudévar - Zaragoza.

**8.- Indique cuál de los siguientes afluentes NO pertenece al río Ebro:**

- A) Aragón.
- B) Valdavia.
- C) Gállego.
- D) Jalón.

**9.- Se considera desierto demográfico según la Unión Europea, cuando la población por kilómetro cuadrado está por debajo de:**

- A) 15 habitantes por km<sup>2</sup>.
- B) 10 habitantes por km<sup>2</sup>.
- C) 11 habitantes por km<sup>2</sup>.
- D) 13 habitantes por km<sup>2</sup>.

**10.- ¿Cuántas reservas naturales tiene Aragón?**

- A) 6
- B) 1
- C) 3
- D) 7

**11.- Indique un producto que en Aragón NO tiene denominación de origen protegida:**

- A) El vino.
- B) El melocotón.
- C) El arroz.
- D) El aceite.

**12.- Cuantos embalses existen en la cuenca del Júcar**

- A) Dos
- B) Cinco
- C) Ninguno
- D) Uno

**13.- Cual de las siguientes Fiestas NO está declarada de interés Turístico Nacional**

- A) La Semana Santa de Zaragoza
- B) El Día del Traje Típico Ansotano
- C) Descenso de Navatas del Rio Cinca
- D) Día de la Faldeta

**14.-Cuál de los siguientes principios NO es un principio rector que inspira la Ley 6/2002 del 15 de abril de Salud de Aragón:**

- A) Integración funcional de todos los recursos sanitarios públicos.
- B) Universalización de la Atención Sanitaria..
- C) Concepción Integral de la Salud.
- D) Centralización Funcional y concentración territorial en la gestión sanitaria.

**15.- Según la Ley 14/86 General de Sanidad, ¿cuál de los siguientes NO es un derecho con respecto a las distintas administraciones públicas sanitarias:**

- A) A la confidencialidad de toda la información relacionada con su proceso sanitario.
- B) A que se quede constancia por escrito de todo su proceso.
- C) A la información sobre los servicios sanitarios a los que puede acceder, en el formato solicitado por el interesado. .
- D) A utilizar las vías de reclamación y de propuesta de sugerencias en los plazos previstos.

**16.-Cuál de las siguientes actuaciones NO es una orientación de las Administraciones Públicas Sanitarias.**

- A) La promoción de la salud
- B) Garantizar la asistencia sanitaria en todos los casos de pérdida de la salud
- C) Promover las acciones necesarias para la rehabilitación social
- D) Promover el interés individual, familiar y social por la salud mediante la educación sanitaria de la población.

**17.- Cual de los siguientes NO es un deber de los ciudadanos según la Ley 6/2002 de Salud de Aragón**

- A) Cumplir las prescripciones específicas determinadas por los servicios sanitarios
- B) Colaborar en el mantenimiento de la habitabilidad de los centros del Sistema de Salud
- C) Mantener el debido respeto al personal que presta sus servicios en el centro sanitario
- D) Uso adecuado de los recursos, servicios y prestaciones, no incluyendo en las mismas las prestaciones terapéuticas.

**18.- Cual de los siguientes NO forma parte de la composición del Consejo de Salud de zona**

- A) El coordinador del Equipo de Atención Primaria.
- B) Un miembro de la Dirección de Atención Primaria del Sector
- C) Un farmacéutico con ejercicio profesional en la zona de salud
- D) Un veterinario con ejercicio profesional en la zona de salud.

**19.- El Servicio de Personal, Planificación y Coordinación del Servicio Aragonés de Salud, forma parte de:**

- A) Secretaría General Técnica.
- B) Servicio de Gestión y Asuntos Generales.
- C) Dirección General de Salud Pública.
- D) Dirección General de Asistencia Sanitaria.

**20.- Qué unidad de las descritas NO figura adscrita al Servicio Provincial del Departamento de Sanidad:**

- A) Subdirección de Salud Pública.
- B) Secretaría Provincial.
- C) Dirección de Coordinación Asistencial.
- D) Subdirección de Asistencia Sanitaria y Derechos de los Usuarios.

**21.- La vigilancia sanitaria y el control de las aguas de consumo y recreativas, corresponde a:**

- A) Servicio de Prevención y Promoción de la Salud.
- B) Servicio de Seguridad Alimentaria y Salud Ambiental.
- C) Servicio de Vigilancia en Salud Pública.
- D) Servicio de Salud en Todas las Políticas.

**22.- El Servicio Aragonés de Salud, organismo autónomo de naturaleza administrativa, tiene como función principal:**

- A) La provisión (gestión y administración) de la asistencia sanitaria en la Comunidad Autónoma de Aragón.
- B) La coordinación de la asistencia sanitaria con otras Comunidades Autónomas.
- C) Colaborar en la formación de los profesionales sanitarios.
- D) La representación legal del Organismo.

**23.- Bajo la dirección del Director Gerente del Servicio Aragonés de Salud, está la Dirección de Obras, Instalaciones y Equipamientos con la competencia en:**

- A) La distribución de créditos por centros de gestión.
- B) Coordinar iniciativas de mejora de los servicios sanitarios.
- C) La gestión del patrimonio inmobiliario del Organismo.
- D) Ninguna de las anteriores es correcta.

**24.- Según el Estatuto Marco de personal estatutario de los servicios de salud (Ley 55/2003 ), en su art. 25, la pena de inhabilitación absoluta o especial supondrá la pérdida de la condición de personal estatutario siempre que ésta exceda de:**

- A) 1 año.
- B) 3 años.
- C) 6 años.
- D) 5 años.

**25.- Según la Ley 7/2007 del Estatuto Básico del Empleado Público, en su art. 8.2, los empleados públicos se clasifican en :**

- A) Funcionarios de carrera; funcionarios interinos; personal laboral, ya sea fijo, por tiempo indefinido o temporal; personal eventual.
- B) Personal de carrera; funcionarios interinos; personal no laboral; personal no eventual.
- C) Funcionarios no interinos; personal no laboral, ya sea fijo, por tiempo indefinido o temporal; personal no eventual.
- D) Funcionarios de carrera; personal no laboral, ya sea fijo, por tiempo indefinido o temporal; personal no eventual.

**26.- Señale la respuesta INCORRECTA. Dentro del Estatuto Marco del personal estatutario de los servicios de salud Ley 55/2003, son derechos del personal estatutario:**

- A) El recibir protección eficaz en materia de seguridad y salud en el trabajo.
- B) La jubilación en los términos y ámbitos subjetivos que se determinen en las normas, acuerdos o convenios aplicables.
- C) El cumplir el régimen sobre incompatibilidades.
- D) La percepción puntual de las retribuciones e indemnizaciones por razón del servicio en cada caso establecidas.

**27.- El Personal Estatutario del Servicio Aragonés de Salud, podrá participar en los procesos selectivos para la promoción interna, además de ostentar la titulación requerida, estar en servicio activo y con nombramiento como personal fijo durante, al menos:**

- A) Un año en la categoría de procedencia
- B) Dos años en la categoría de procedencia.
- C) Dos años en cualquier categoría.
- D) Cuatro años en la categoría de procedencia.

**28.- La Ley Orgánica 15/99 de protección de datos, tiene como ámbito de aplicación:**

- A) Datos de carácter personal registrados en soporte físico, que los haga susceptibles de tratamiento, y a toda modalidad de uso posterior de estos datos por los sectores público y privado.
- B) Los ficheros sometidos a normativa sobre protección de materias clasificadas.
- C) Los ficheros establecidos para la investigación del terrorismo.
- D) Ficheros de personas físicas en el ejercicio de actividades exclusivamente personales.

**29.- Según el art.5 de la Ley Orgánica 15/99 de protección de datos, si los datos no han sido recabados del interesado, desde el momento del registro de los datos éste deberá ser informado de forma expresa por el representante del fichero en un plazo de ...**

- A) 1 año.
- B) 1 mes.
- C) 3 meses.
- D) 15 días.

**30.- Según la Ley que rige el Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, en su art.21.2., dice que el plazo máximo, salvo que una ley establezca plazo mayor o venga previsto por el derecho de la UE, para resolver por parte de la administración será como máximo de:**

- A) Un año.
- B) 9 meses.
- C) 6 meses.
- D) Ninguna de las anteriores.

**31.- En que artículo de la ley 15/1999 de Protección de Datos, se establece la calidad de los mismos**

- A) Artículo 1
- B) Artículo 4
- C) Artículo 6
- D) Artículo 14.

**32.- Cuál de los siguientes principios generales NO esta incluido entre aquellos que, según la ley 40/2015 de Régimen jurídico del sector público, deben respetar las administraciones publicas**

- A) Eficiencia
- B) Jerarquía
- C) Transparencia.
- D) Dirección colegiada

**33.- Cual de las siguientes NO se considera administración pública en La Ley 40/2015 de Régimen Jurídico del Sector Público,**

- A) Administraciones de las Comunidades Autónomas
- B) Administración General del Estado
- C) Entidades privadas de derecho público con o sin vinculación con la administración
- D) Entidades que integran la Administración Local

**34.- Cual de las siguientes competencias NO corresponde al Comité de Seguridad y Salud:**

- A) Elaboración de los planes de prevención de riesgos en la empresa.
- B) Promover iniciativas para la efectiva prevención de riesgos laborales.
- C) Asegurar que los útiles de trabajo no constituyen peligro para el trabajador.
- D) Informar la memoria anual de servicios de prevención.

**35.- Cual de los siguientes NO se considera recurso preventivo según ley de prevención de riesgos laborales:**

- A) La presencia de uno o varios Trabajadores designados por la empresa
- B) La presencia de uno o varios miembros del servicio de prevención propio de la empresa
- C) La presencia de uno o varios miembros del servicio de prevención de la central sindical con mayor representación
- D) La presencia de uno o varios miembros del o los servicios de prevención ajenos concertados por la empresa

**36.- Cual de las siguientes NO es una función del Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el trabajo:**

- A) Asesoramiento técnico en la elaboración de la normativa legal y en el desarrollo de la normalización, tanto a nivel nacional como internacional
- B) Promoción y realización de actividades de formación, información investigación, estudio y divulgación en materia de prevención de riesgos laborales.
- C) Apoyo técnico y colaboración con la inspección de Trabajo y Seguridad social en cumplimiento de su función de formación y docencia, prevista en el artículo 9 de la ley.
- D) Colaboración con organismos internacionales y desarrollo de programas de cooperación internacional en este ámbito

**37.- ¿Quién es el responsable de modificar algunas dietas terapéuticas para obtener un aporte equilibrado y con requerimiento específico?**

- A) Facultativo
- B) Servicio de Nutrición Clínica.
- C) Servicio de Nutrición preventiva.
- D) Jefe de Cocina

**38.- Indique la opción CORRECTA. ¿Cuáles de las siguientes opciones son factores que favorecen el trabajo de grupo?**

- A) Establecer un sistema de competencias.
- B) Carecer de normas.
- C) Mantener una comunicación disfuncional.
- D) Ninguna de las anteriores.

**39.- La calidad en hostelería se consigue en cada una de las fases del proceso. Así pues, si realizamos con calidad todas las fases de nuestro proceso, ¿cómo lo denominamos?**

- A) Calidad final.
- B) Calidad externa.
- C) Calidad interna.
- D) Calidad total.

**40.- Son actividades específicas del servicio de nutrición clínica:**

- A) Organización del servicio de hostelería.
- B) Elaboración y actualización de los códigos de dietas hospitalarias.
- C) Aplicación del programa de prevención.
- D) Planificación y adquisición de alimentos.

**41.- ¿En qué supuesto se implantará en los hospitales una comisión de alimentación?**

- A) Siempre que exista un servicio de nutrición propio.
- B) Cuando no existan círculos de calidad.
- C) Cuando no exista Comisión de Nutrición y Dietética.
- D) En los hospitales públicos siempre es obligatoria su implantación.

**42.- ¿Cuáles son las fases que conforman un proceso de mejora continua?**

- A) Planificación, acción, verificación y corrección.
- B) Diseño e implantación.
- C) Autocontrol y valoración.
- D) Planificación e implantación.

**43.- ¿Cuál de las siguientes NO es función del servicio de medicina preventiva?**

- A) Vigilancia de la salud.
- B) Información y formación de los trabajadores.
- C) Control microbiológico de los alimentos.
- D) Control y supervisión económica del servicio de hostelería.

**44.- Indique la opción CORRECTA. Un abatidor debe ser capaz de:**

- A) En 120 minutos descender la temperatura de un producto de 65° a 10 °C
- B) Aumentar la temperatura gradualmente cada 5 minutos.
- C) Dejar los alimentos listos para su consumo caliente.
- D) En un tiempo no superior a 90 minutos descender la temperatura de un producto de 65°C a 10° C.

**45.- Indique la opción CORRECTA. Las bandejas isotérmicas del emplatado deberán:**

- A) Disponer una cámara estanca térmica.
- B) Tener un respiradero para evitar condensaciones.
- C) Con diferentes compartimentos para oxigenar los alimentos.
- D) Las respuestas A y C son correctas.



**46.- Indique la opción CORRECTA. Las características de un cuchillo cebollero son:**

- A) Tamaño pequeño de 12 y 18 cm de hoja.
- B) Tamaño entre 15 y 22 cm de hoja, muy útil para cortar verduras.
- C) Largo y flexible entre 30 y 32 cm con mango de madera.
- D) Tamaño grande entre 32 y 35 cm con punta fina.

**47.- Existen diferentes modelos de cinta de emplatado. ¿Cuál es la opción CORRECTA?**

- A) De sinfín retráctil.
- B) De cangilones.
- C) De banda.
- D) De levas.

**48.- En la cinta de emplatado quien controlara y comprobara que las comidas marcadas se corresponden con las dietas prescritas:**

- A) Jefe de cocina.
- B) Dietista.
- C) Cocinero.
- D) Pinche.

**49.- ¿Dónde se deben guardar los productos de limpieza?:**

- A) Sobre la fregadera.
- B) Al lado de los fogones y las mesas de preparación para que estén siempre a mano.
- C) En un almacén independiente o armario cerrado.
- D) En el almacén de alimentos.

**50.- Que utensilio NO utilizaremos en la cocina:**

- A) Deshuesador.
- B) Berbiquí.
- C) Puntilla.
- D) Espumadera.

**51.- Las funciones de los pinches están recogidas en:**

- A) Ley 55/2003 de 16 de Diciembre, del Estatuto Marco del Personal Estatutario de los Servicios de Salud.
- B) Estatuto de personal no sanitario al servicio de las Instituciones Sanitarias de la Seguridad Social, aprobado por Orden de 5 de julio de 1971, del Ministerio de Trabajo.
- C) Ley de Cantabria 9/2010 de 23 de Diciembre, de Personal Estatutario de Instituciones Sanitarias de la Comunidad Autónoma de Cantabria.
- D) Ley 7/2007, de 12 de abril, del Estatuto Básico del Empleado Público.

**52.- ¿Quién debe dar las órdenes al pinche para preparar los víveres para su condimentación?:**

- A) Las dietistas.
- B) El cocinero/a.
- C) Los gobernantes/as.
- D) El responsable de Nutrición.

**53.- Las funciones de los pinches están reguladas en el Estatuto de Personal no Sanitario al Servicio de las Instituciones Sanitarias de la Seguridad Social en el artículo:**

- A) 15.
- B) 14.
- C) 12.
- D) 11.

**54.- ¿Cómo se llama el documento mediante el cual se saca el coste unitario a un plato?**

- A) Inventario.
- B) Catálogo.
- C) Escandallo.
- D) Informe.

**55.- Los restos de los géneros cocinados, al acabar el emplatado, deberán:**

- A) Congelarse.
- B) Tirarse.
- C) Mantenerse refrigerados.
- D) Calentarse.

**56.- Según la Resolución del 6 de mayo de 2015, de la Dirección General de Empleo, en la que se publica el V Acuerdo Laboral para el sector de Hostelería, las categorías de Pinche y Marmitón pasaran a:**

- A) Ayudante de cocina.
- B) Auxiliar de cocina.
- C) Ayudante camarero/a.
- D) Cocinero/a.

**57.- ¿Dentro del área funcional segunda, Cocina y Economato, cuál de las siguientes funciones pertenece al ayudante/a de cocina?**

- A) Preparar e higienizar los alimentos.
- B) Realizar las preparaciones básicas, así como cualquier otra relacionada con las elaboraciones culinarias que le sean encomendadas.
- C) Colaborar en los pedidos y conservación de materias primas y productos de uso en la cocina.
- D) Colaborar y sustituir al Jefe de Cocina en las tareas propias del mismo.

**58.- El descenso de calidad en un género, es debido:**

- A) Proliferación de microorganismos en el mismo.
- B) Que la humedad minimiza el contenido del agua.
- C) No producirse la lluvia antes de la siembra.
- D) Adicionarle abonos orgánicos autorizados.

**59.- Para quitar elementos extraños y preparar una lechuga limpia:**

- A) Se lavará con agua potable.
- B) Se lavará con agua y limón.
- C) Se sumergirá en agua agregando 10 gotas de hipoclorito de uso alimentario por cada litro de agua.
- D) Ninguna de las anteriores es correcta.

**60.- Cuando se menciona la palabra “coulis”, hablamos de:**

- A) Rodaja gruesa de un pescado grueso.
- B) Salsa concentrada o muy reducida.
- C) Recipiente de porcelana.
- D) Pequeño trozo de fruta o de carne.

**61.- El término cincelar, se emplea fundamentalmente para cortar en brunoise la cebolla. ¿Qué tipo de corte es?**

- A) En rodajas finas.
- B) Pequeños cubos regulares.
- C) Bastones.
- D) Rebanadas.

**62.- ¿Qué pre-elaboración requieren los garbanzos?**

- A) Remojo en agua caliente el día anterior a su cocinado.
- B) Remojo en agua fría el día anterior a su cocinado.
- C) Remojo en agua templada el día anterior a su cocinado.
- D) No necesitan remojo.

**63.- Para evitar la alteración de los alimentos, la temperatura ambiente en las zonas de manipulación, preparación y envasado, NO podrá sobrepasar:**

- A) Los 25°C.
- B) Los 10°C.
- C) Los - 4°C.
- D) Los 30°C.

**64.- Con el fin de evitar la contaminación cruzada, NO se utilizarán las mismas superficies ni utensilios para manipular alimentos crudos y alimentos cocinados:**

- A) Nunca.
- B) Sin una desinfección previa.
- C) Sin limpiarlos con agua.
- D) Sin limpiarlos con agua y jabón.

**65.- Señale los siguientes tipos de productos, que necesitan temperatura de refrigeración.**

- A) Uperizados.
- B) Pasteurizados.
- C) Liofilizados.
- D) Esterilizados.

**66.- Un huevo “defectuoso” es el que tiene la cámara de aire mayor de:**

- A) 20mm de altura.
- B) 25mm de altura.
- C) 12mm de altura.
- D) Ninguna es correcta

**67.- En una dieta sin gluten, ¿Qué alimentos le administraríamos?**

- A) Pan de trigo, carne y pescados.
- B) Macarrones de trigo, huevos y verduras.
- C) Carne, pescado, fruta y verdura.
- D) Legumbres, cereales de avena.

**68.- ¿Cómo es la dieta de un deportista habitualmente?**

- A) Hipoproteíca.
- B) Hipergrasa.
- C) Equilibrada.
- D) Hiposódica.

**69.- ¿Con qué sello tienen que estar marcadas las carnes frescas de consumo local?:**

- A) Como mínimo, con el sello de Inspección Sanitaria correspondiente al matadero de procedencia.
- B) Con el sello de garantía de calidad y el del certificado de carne fresca.
- C) Con el sello de certificado de carne fresca, como mínimo.
- D) Con el sello de Denominación de Origen.

**70.- La temperatura de almacenamiento de los platos preparados congelados:**

- A) Será igual o inferior a -20°C
- B) Será igual o superior a 18°C
- C) Será igual o inferior a -10°C
- D) Los platos preparados no se pueden congelar

**71.- ¿De las siguientes especies cuales entran dentro de la clasificación de HOJAS Y TALLOS TIERNOS?:**

- A) Alcachofa, berza, lombarda y cebolla
- B) Acedera, borraja, acelgaza y espinacas
- C) Puerro, guindilla, achicoria y apio
- D) Repollo, chalote, ajo y guisante

**72.- ¿Cómo se efectuara el transporte de la carne fresca?:**

- A) En vehículos frigoríficos con temperatura superior a 7°C
- B) En vehículos isoterms con cierre de ajuste adecuado y precinto de origen
- C) En vehículos que mantengan la humedad y circulación del aire
- D) En vehículos cerrados, protegidos de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior de materiales impermeables de fácil desinfección

**73.- ¿Cuáles son los productos de tercera generación?:**

- A) Productos hidrolizados
- B) Productos congelados
- C) Productos en conserva
- D) Productos frescos

**74.- Según el Código alimentario español ¿Qué es un alimento conservado?:**

- A) Es el que después de haber sido sometido a tratamientos apropiados, se mantiene en las debidas condiciones higiénico-sanitarias para el consumo durante un tiempo variable.
- B) Es el que después de haber sido sometido a la acción de bajas temperaturas, se mantiene apto para el consumo.
- C) Es el que después de haberse sometido a la acción de adecuadas temperaturas se mantiene en unas buenas condiciones de uso.
- D) Es el que después de haberse sometido a la acción de radiaciones autorizadas se mantiene en perfectas condiciones.

**75.- Clasificación de los alimentos según su facilidad de alteración:**

- A) Plásticos, energéticos y renovadores.
- B) Vegetales, animales y minerales.
- C) Hidratos de carbono, proteínas, vitaminas y grasas.
- D) Perecederos, semiperecederos y estables o no perecederos

**76.- ¿Qué función tiene la sal en la conservación de los alimentos?**

- A) Preservar su color.
- B) Desecar los alimentos para frenar su descomposición.
- C) Reforzar su sabor.
- D) Humedecer los alimentos para frenar su descomposición.

**77.- Dentro del proceso de conservación de los alimentos en salazón, la concentración de sal utilizada se mide en:**

- A) Grados Centígrados.
- B) Grados Baumé.
- C) Grados Fahrenheit.
- D) Ninguna es correcta.

**78.- La elaboración que consiste en cocinar un alimento en un envase herméticamente cerrado y generalmente a una temperatura inferior a 100°C, se conoce como:**

- A) Cocción a alta presión.
- B) Cocción corta.
- C) Cocción al vacío.
- D) Confitado.

**79.- ¿Qué Real Decreto contempla las Normas de Higiene Elaboración, Distribución y Comercio de comidas preparadas?**

- A) RD 3484/2001, de 29 de Noviembre.
- B) RD 3844/2000, de 29 de Diciembre.
- C) RD 3484/2000, de 29 de Diciembre.
- D) RD 3448/2006, de 29 de Diciembre.

**80.- Referente a los productos primarios, Indique la opción CORRECTA**

- A) Son productos muy primitivos
- B) Productos con alto porcentaje químico.
- C) Son productos procesados varias veces.
- D) Productos de la tierra, caza, pesca y ganadería.

**81.- La obligatoriedad de formar a los manipuladores de alimentos corresponde:**

- A) Al propio manipulador.
- B) A la administración responsable.
- C) A los operadores de empresas alimentarias.
- D) Ninguna de las anteriores es correcta.

**82.- Según el reglamento de la Comunidad Europea 852/2004. Los equipos que estén en contacto con los productos alimentarios deberán limpiarse:**

- A) Cuando lo ordene el gobernante.
- B) Con agua y jabón.
- C) Con la frecuencia necesaria para evitar cualquier riesgo de contaminación.
- D) Siempre con productos desinfectantes para evitar cualquier riesgo de contaminación.

**83.- Según lo establecido en el Real Decreto 131/2006 del 23 de mayo del gobierno de Aragón, Las cocinas de centros hospitalarios están clasificadas en:**

- A) Grupo A
- B) Grupo B
- C) Grupo C
- D) Grupo D

**84.- Aquellos manipuladores que presenten enfermedades o síntomas de aquellas que puedan contaminar los alimentos:**

- A) Lo pondrán en conocimiento del dueño del establecimiento.
- B) Dejarán rápidamente su puesto de trabajo y se irán a casa.
- C) Lo pondrán rápidamente en conocimiento de medicina preventiva.
- D) Dejarán su puesto de trabajo y lo pondrán en conocimiento de su médico.

**85.- Los útiles y maquinaria de cocina que no se empleen cotidianamente:**

- A) Se lavaran y desinfectarán después de cada jornada.
- B) Se guardarán fuera de las cocinas.
- C) Se guardarán en el almacén de utillaje.
- D) Serán lavados y desinfectados antes de ser utilizados nuevamente.

**86.- ¿Dónde se encuentra principalmente la yersinia?**

- A) Intestino del hombre.
- B) En el ganado
- C) En los huevos
- D) En el agua y suelos.

**87.- ¿Con que frecuencia mínima es recomendable realizar auditorías internas del plan APPCC?**

- A) 6 meses mínimo.
- B) 9 meses mínimo.
- C) Bianual máximo.
- D) Anual mínimo.

**88.- ¿Cuál es la forma CORRECTA de eliminar una posible contaminación por Anisomiasis?**

- A) Salazón.
- B) Congelación.
- C) Refrigeración.
- D) Acidulante

**89.- Una infección alimentaria, puede ser producida:**

- A) Por un microorganismo.
- B) Por una toxina.
- C) Por un veneno
- D) Por el alcohol.

**90.- Respecto a las quemaduras, señale la respuesta INCORRECTA:**

- A) Las quemaduras se enfriaran con agua (dulce).
- B) Las ampollas de las quemaduras de segundo grado nunca se pinchan.
- C) Se cubre la zona con apósitos estériles humedecidos.
- D) Las quemaduras se curan con agua oxigenada.

**91.- La Prevención de Riesgos Laborales se encuentra regulada principalmente por la siguiente normativa:**

- A) Ley 38/2003 de 21 de Noviembre.
- B) Ley 8/1999 de 7 de mayo.
- C) Ley 31/1995 de 8 de Noviembre.
- D) Ley 8/1998 de 2 de diciembre.

**92.- El incumplimiento por las empresas de sus obligaciones en materia de prevención de riesgos laborales podrá dar lugar, señale la INCORRECTA:**

- A) Responsabilidad Administrativa.
- B) Responsabilidades penales.
- C) Responsabilidades civiles por los daños y perjuicios que derivarse de dicho incumplimiento.
- D) Responsabilidad penal de los trabajadores.

**93.- Señala la respuesta INCORRECTA:**

- A) Antes de poner en funcionamiento una maquina asegúrese de que todos sus componentes estén correctamente instalados.
- B) Para introducir o retirar alimentos de las maquinas use espátulas de plástico o caucho pero no de metal.
- C) Las máquinas de corte necesitan elementos de seguridad, pero no de protección.
- D) Antes de limpiar la maquina asegúrese de que esta desconectada de la corriente eléctrica.

**94.- La vigilancia y control de la normativa sobre prevención de riesgos laborales corresponde:**

- A) A la propia empresa.
- B) Al trabajador que está obligado a su cumplimiento.
- C) A la inspección de trabajo y seguridad social.
- D) Al técnico en riesgos laborales.

**95.- ¿Cuándo es obligatorio el uso de dispositivos de protección personales por ruido?:**

- A) A partir de 50 dB
- B) A partir de 80 dB
- C) A partir de 110 dB
- D) A partir de 100 dB.

**96.- Una señal de salvamento o auxilio será de color:**

- A) Rojo.
- B) Azul.
- C) Verde.
- D) Amarillo.

**97.- Indicar la respuesta "INCORRECTA" con respecto a las recomendaciones generales en el tratamiento de desperdicios.**

- A) Los desperdicios húmedos o con olores fuertes, se envolverán previamente en una bolsa impermeable.
- B) Pueden llenarse las bolsas o contenedores más de 2/3 de su capacidad total.
- C) Los cubos con tapa accionable tiene doble ventana, higiene y comodidad.
- D) Las bolsas deben llevarse cerradas al punto de concentración de desperdicios.

**98.- Qué se entiende por el empleo de un producto usado para el mismo fin para el que fue creado:**

- A) Gestión
- B) Reutilización
- C) Reciclaje
- D) Revalorización

**99.- El procedimiento dirigido al vertido de los residuos, se llama:**

- A) Eliminación
- B) Destrucción
- C) Procesamiento
- D) Es correcta b y c

**100.- Según el destino que pueden tener los residuos, se clasifican en:**

- A) Alterables e inalterables.
- B) Reciclables y destructibles.
- C) Orgánicos e inorgánicos.
- D) Sólidos y líquidos.

**101.- ¿Cuál de los siguientes residuos sanitarios, NO pertenece al Grupo I?**

- A) Papel.
- B) Restos de comida.
- C) Medicamentos.
- D) Cartón.

**102.- Los residuos de Tipo I, una vez cerrada la bolsa con galga 200, deberá introducirse (según Decreto 29/1995 de 21 de Febrero de la D.G.A.):**

- A) En contenedores de 80 a 120 litros.
- B) En contenedores de 120 a 240 litros.
- C) En contenedores de 240 a 480 litros.
- D) En contenedores de 10 a 30 litros.

**103.- ¿Qué dos Operaciones de Tratamiento describe el Catálogo Aragonés de Residuos, basándose en los códigos establecidos en la Lista Europea de Residuos?**

- A) De valoración y de eliminación.
- B) De eliminación y de devaluación.
- C) De valoración y de inclusión.
- D) De gestión y de identificación.



**104.- Cuando los materiales de residuos son transformados de nuevo en productos, materiales o sustancias, tanto si es con la finalidad original como con cualquier otra finalidad, se denomina:**

- A) Tratamiento.
- B) Reciclaje.
- C) Recogida.
- D) Eliminación.

**105.- Señalar la definición correcta de limpieza:**

- A) Procedimiento físico-químico encaminado a arrastrar cualquier material ajeno del objeto que se pretende limpiar
- B) Procedimiento capaz de eliminar todos los microorganismos patógenos conocidos
- C) Procedimiento con el cual se pretende destruir la mayor parte de virus y hongos
- D) Procedimiento por el cual se destruyen todas las bacterias en un objeto inanimado

**106.- ¿Cuál de estos productos NO es un desinfectante?:**

- A) Amonio cuaternario
- B) Hipoclorito sódico
- C) Peróxido de hidrógeno
- D) Detergente sintético

**107.- ¿Qué sustancia es un tensioactivo?**

- A) Son sustancias químicas orgánicas y el principal componente de los detergentes
- B) Son productos fuertes capaces de hacer desaparecer las grasas de origen mineral
- C) Son productos sintéticos capaces de eliminar suciedades no grasientas
- D) Son productos alcalinos utilizados habitualmente

**108.- Los productos químicos ¿se pueden guardar en recipientes de alimentos?**

- A) Si, siempre que estén bien identificados
- B) Nunca
- C) Si, siempre que lo sepa todo el personal
- D) Solamente en algún caso concreto: cuando el recipiente sea hermético.

**109.- ¿Cuál de los siguientes componentes no forma parte de un detergente?**

- A) Aditivos
- B) Tensioactivos
- C) Coadyubantes
- D) Pavimentadores

**110.- En una cocina la operación de “desbarasar” consiste en:**

- A) La acción de retirar los residuos de la bandeja y de la vajilla de pacientes, tras su ingesta.
- B) Sumergir un pescado o carne en un recipiente con agua fría, para que pierda la sangre.
- C) Separar la grasa de un producto en elaboración
- D) Secar la humedad de un producto por medio de la evaporación

