



SERVICIO CANARIO DE LA SALUD

APELLIDOS, NOMBRE

D.N.I.

PRUEBAS SELECTIVAS PARA EL ACCESO A LA CONDICIÓN DE PERSONAL ESTATUTARIO FIJO EN PLAZAS BÁSICAS VACANTES DE LAS CATEGORÍAS DE LAVANDERO/A, LIMPIADOR/A, PINCHE, PEÓN/A Y PLANCHADOR/A DE LOS ÓRGANOS DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS SANITARIOS DEL SERVICIO CANARIO DE LA SALUD.

Resolución de 23 de marzo de 2010 (B.O.C. nº 65 de 05/04/2010)

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).
- Escriba sus datos personales en el recuadro superior.
- Este cuestionario consta de 100 preguntas y 10 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 **120 minutos**.
- Todas las preguntas del cuestionario tienen el mismo valor. Las contestaciones erróneas restarán 1/5 del valor asignado a 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, libro 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 DEBERÁ SER DEVUELTO COMPLETO AL FINALIZAR EL EJERCICIO.**

ABRIR SOLAMENTE A LA INDICACIÓN DEL TRIBUNAL



- 1.- ¿Cómo se definen los residuos?
 - A) Sustancias que suponen un problema por el espacio que ocupan
 - B) Restos de alimentos que pueden contaminar otros
 - C) La mayoría son orgánicos y se descomponen rápidamente generando mal olor
 - D) Aquellas cosas, sustancias, desechos u objetos que ya no tienen la utilidad inicial
- 2.- ¿Cuándo perderán las hortalizas mayor cantidad de nutrientes?
 - A) Hervidas en gran cantidad de agua y partiendo de agua fría
 - B) Hervidas en gran cantidad de agua y partiendo de agua caliente
 - C) Cuando tengan mayor tiempo de cocción
 - D) Es indistinto, siempre pierden la misma cantidad de nutrientes
- 3.- ¿Cuál es el plazo de conservación de los alimentos cocinados a base de carne picada?
 - A) 15 horas.
 - B) 20 horas.
 - C) 24 horas
 - D) 42 horas.
- 4.- ¿Tardarán mucho tiempo en cocerse las papas en salsa de tomate?
 - A) Se endurecen
 - B) No, se cuecen antes que en agua
 - C) No influye en nada el tiempo
 - D) Se convierten antes en puré
- 5.- ¿Qué criterios básicos hay en un servicio de alimentación?
 - A) La higiene
 - B) La gestión (almacenes, personal, consumos...)
 - C) Todas las respuestas son correctas.
 - D) La dietética.
- 6.- ¿Qué es mechar?
 - A) Cortar la carne asada en filetes muy finos para servir con salsa
 - B) Cocer la carne en un utensilio con una mecha de alcohol
 - C) Introducir en la carne cruda tiras de panceta, zanahorias, trufa, etc.
 - D) Cortar las verduras para menestras
- 7.- ¿Qué procedimiento se debe emplear para descongelar un pescado? :
 - A) Ponerlo a temperatura ambiente.
 - B) Ponerlo en el frigorífico.
 - C) Sumergirlo en agua.
 - D) Todas son correctas.
- 8.- ¿Qué tarea corresponde a la partida de despensero?
 - A) Elaboración de pastas
 - B) Limpieza y fraccionamiento de aves
 - C) Preparación de primeros platos
 - D) Elaboración de segundos platos
- 9.- En el desempeño de las funciones de pinche, ¿es un riesgo laboral?
 - A) Riesgo de incendio y explosión
 - B) Riesgo de fricción
 - C) Riesgo de suciedad
 - D) Riesgo de obstáculos
- 10.- Si necesitáramos destruir las toxinas botulínicas en un alimento :
 - A) Lo congelaríamos 24 horas.
 - B) Añadiríamos alcohol.
 - C) Lo herviríamos 10-15 minutos.
 - D) Añadiríamos una gota de lejía.

- 11.- En cocina se denomina costrada a :
- A) La pasta con que se recubre un preparado.
 - B) Cubrir las paredes de un molde o recipiente, con un género o papel.
 - C) La acción de asar viandas sobre parrilla.
 - D) Recubrir con gelatina un preparado.
- 12.- El óreo es:
- A) Un método de conservación de los alimentos que elimina los gérmenes al calentar el alimento
 - B) Una técnica de cocción, sirviendo el vapor de agua para conseguir que el alimento no pierda su sabor y elementos nutritivos
 - C) Una técnica para que un alimento se conserve en un lugar fresco y seco
 - D) Una salsa
- 13.- El uso principal de "Baño María" es:
- A) Brasear
 - B) Mantener calientes consomés, caldos y salsas
 - C) Hervir
 - D) Saltear
- 14.- ¿Qué tipo de vehículo es necesario para el transporte de carnes congeladas?
- A) Isotermos
 - B) Frigoríficos
 - C) De traslado urgente
 - D) Cualquier vehículo es válido
- 15.- Son tipos de cocción:
- A) Por concentración
 - B) Por expansión
 - C) Mixtas
 - D) Todas las respuestas anteriores son correctas
- 16.- Al cazo perforado para sacar género de un líquido, por ejemplo aceitunas, se le denomina:
- A) Cacillo Escurridor
 - B) Rejilla
 - C) Cesta de Alambre
 - D) Colador
- 17.- Para rallar ciertos alimentos, utilizaremos:
- A) Un rallador manual
 - B) Un cazo colador
 - C) Un colador
 - D) Una espumadera
- 18.- ¿Qué es un fumet?
- A) Un caldo de verduras
 - B) Un fondo
 - C) Un caldo concentrado de pescado
 - D) Las repuestas b y c son correcta
- 19.- Entre las funciones de los pinches está:
- A) Pinche encargado del friegue
 - B) Tendrán a su cargo al servicio de despensa
 - C) Distribuirán al personal en las funciones de la cocina
 - D) Sustituirán a los cocineros en caso de enfermedad
- 20.- Dentro del denominado camino de evacuación, puede incluirse:
- A) Acceso a la vía de evacuación
 - B) Vías de descarga
 - C) Vías de evacuación
 - D) Todas las respuestas anteriores son correctas

- 21.- ¿Cuánto tiempo puede tardar un alimento en pasar de su temperatura de elaboración, a temperatura de congelación?
- A) 1 hora
 - B) 10 horas
 - C) 18 horas y media
 - D) 4 horas y media
- 22.- "El recipiente concavo en forma de tazón", recibe el nombre de:
- A) Fuente
 - B) Bandeja
 - C) Taza
 - D) Bol
- 23.- "Al dulce elaborado a partir de la pulpa de la calabaza de cidra", recibe el nombre de:
- A) Cabello de Angel
 - B) Rabo de gallo
 - C) Crema catalana
 - D) Crema de cidra
- 24.- Son alimentos ricos en ácidos grasos saturados:
- A) Leche, yema de huevo y aceites
 - B) Carne de cerdo, carne de ave y pescado
 - C) Leche y derivados, embutidos y carne de cerdo
 - D) Aceite de maíz, aceite de oliva y tocino
- 25.- Son derivados de la leche
- A) La nata y la mantequilla
 - B) Los quesos los sueros lácticos y el requesón
 - C) La caseína
 - D) Todas las anteriores
- 26.- ¿Cómo han de confeccionarse los menús?
- A) Se compondrá de platos que respondan a la estructura básica escrita en la plantilla de comida
 - B) Se deben especificar menús concretos y establecer un calendario
 - C) Se mantendrá la rotación y la variedad de alimentos
 - D) Todas las respuestas son correctas
- 27.- ¿Cómo se denomina la acción de cocer a fuego vivo y sin caldo algunos manjares haciéndolos saltar sobre la sartén para evitar que se tuesten?
- A) Freir
 - B) Una operación distinta de freir
 - C) Saltear
 - D) Las respuestas a) y b) son correctas
- 28.- La dieta astringente es una dieta en la que:
- A) Están permitidas las harinas integrales
 - B) Se debe ingerir la celulosa contenida en hortalizas, frutas y verduras
 - C) Se intenta conseguir la protección del intestino y su reposo funcional
 - D) Todas las respuestas anteriores son correctas
- 29.- Corresponderá el mantenimiento de los cubos de basura de la cocina, su limpieza y secado:
- A) Al personal de limpieza
 - B) Al pinche de planta
 - C) Al pinche encargado de la limpieza de cocina
 - D) Al cocinero
- 30.- ¿Qué son los grelos?
- A) Tallo comestible del puerro
 - B) Tallo comestible de la palmera
 - C) Tallo comestible del nabo
 - D) Hoja comestible del nabo

- 31.- ¿Cuál es la necesidad de comprar en piezas deshuesadas desespínadas?
- A) Acumulación innecesaria de restos poco aprovechables
 - B) Ahorrar trabajo complementario
 - C) Ahorrar económicamente
 - D) Una mejor elaboración
- 32.- ¿Qué alimento dura más tiempo congelado?
- A) La carne
 - B) El pescado
 - C) El marisco
 - D) Las Hortalizas
- 33.- ¿Qué aditivos naturales se pueden utilizar para evitar la alteración del alimento o bien aditivos artificiales de origen industrial debidamente autorizados (conservantes)?
- A) Vinagre.
 - B) Limón
 - C) Sal.
 - D) Todas son correctas.
- 34.- Cuál de estos alimentos tiene mayor calidad nutritiva:
- A) Pescado.
 - B) Verduras.
 - C) Legumbres.
 - D) Cereales.
- 35.- La limpieza de las bandejas se realizarán normalmente
- A) En la plonge.
 - B) En el tren de lavado.
 - C) En el lavavajillas.
 - D) En el fregadero.
- 36.- El término "albardar" se define como:
- A) Untar con grasa un alimento para asarlo.
 - B) Envolver en una lámina delgada de tocino un género para evitar que éste se seque al cocinarlo.
 - C) Adelgazar un género mediante golpes suaves con la espumadera.
 - D) Trabajar una masa con las manos.
- 37.- ¿Cómo se clasifican los residuos generados en la cocina de un hospital?
- A) Urbanos
 - B) Sanitarios urbanos
 - C) Sanitarios asimilables a urbanos
 - D) Citóxicos y biosanitarios
- 38.- La contaminación indirecta por gérmenes pueden causarla:
- A) La persona que manipula los alimentos por ser portador de gérmenes
 - B) La presencia de gérmenes en los utensilios utilizados
 - C) Los gérmenes presentes en el lugar de la recolección, almacenamiento y manipulación
 - D) Todas las respuestas anteriores son correctas
- 39.- La pasteurización es un procedimiento de conservación de los alimentos por:
- A) Desecación
 - B) Calor
 - C) Por frío
 - D) Por congelación
- 40.- Las medidas preventivas respecto a los productos de limpieza pueden ser:
- A) Generales y Específicas
 - B) Explosivo y comburente
 - C) Nocivo e irritante
 - D) No son necesarias

- 41.- La thermomix:
- A) Tritura, bate, licua, monta y cocina.
 - B) Tritura y licua.
 - C) Bate y monta claras y nata.
 - D) La b y la c son correctas.
- 42.- En caso de incendio no se debe de hacer nunca:
- A) Localizar el origen de la incidencia
 - B) Clasificar la magnitud el incendio
 - C) Comunicar el hecho al jefe de emergencia
 - D) Apagar el fuego con cualquier extintor que se tenga a mano.
- 43.- El azúcar es un :
- A) Hidrato de carbono.
 - B) Mineral.
 - C) Proteína.
 - D) Ninguna es correcta.
- 44.- ¿Cómo deben recogerse los aceites y grasas?
- A) En recipientes metálicos especiales para su posterior incineración
 - B) Se eliminarán a través de la red de alcantarillado
 - C) En cualquier contenedor
 - D) En una bolsa de galga 69.
- 45.- ¿Qué tipo de conservación se usa para los zumos de fruta?
- A) Esterilización
 - B) Deshidratación
 - C) Pasteurización
 - D) Congelación
- 46.- Reducir una salsa consiste en:
- A) Agregar nata a una salsa
 - B) Incorporar yemas de huevo a una salsa
 - C) Cubrir un alimento con una salsa
 - D) Dejar hervir una salsa para hacerla mas concentrada
- 47.- ¿Qué medidas de seguridad e higiene debo tomar en el empleo de una mahonesa?
- A) Acidificar la mahonesa con limón y vinagre
 - B) No servir sobre los alimentos hasta que estén bien fríos
 - C) No almacenar nunca restos de alimentos que contengan mahonesa
 - D) Todas las anteriores son válidas
- 48.- Alimento falsificado
- A) Es el que se rotula o expende con nombre que no corresponde a su origen.
 - B) Es aquel cuyo envase puede inducir a engaño.
 - C) Aquel cuyo anuncio sea falso.
 - D) Todas las respuestas son correctas.
- 49.- Los mejores sartenes son:
- A) De cobre
 - B) De hierro estañado
 - C) De hierro negro
 - D) De acero inoxidable
- 50.- La temperatura de almacenamiento de los alimentos en cámaras frigoríficas debe conservarse
- A) Comidas congeladas: igual o inferior a -18 grados centígrados.
 - B) Comidas congeladas: igual o inferior a 0 grados centígrados.
 - C) Comidas congeladas: igual o inferior a -10 grados centígrados.
 - D) Comidas congeladas igual o inferior a -20 grados centígrados.

- 51.- Las Salamandras pueden ser de:
A) Eléctricas y de Gas
B) De Gasoil
C) De carbón mineral
D) De vapor de agua
- 52.- El lugar donde se desarrollan los trabajos y platos concretos dentro de la cocina es:
A) Almacén
B) Partidas
C) Cocina fría
D) Todas las respuestas anteriores son incorrectas
- 53.- Añadir un líquido frío a un preparado que esté en ebullición para que momentáneamente corte su cocción se denomina:
A) Encamisar
B) Asustar
C) Aguar
D) Destilar
- 54.- Dentro de la maquinaria de cocina tiene la consideración de pequeña maquinaria:
A) El Taladro
B) El Secador
C) La Estufa
D) Las Picadoras
- 55.- Primeros auxilios ante una quemadura
A) Aplicar agua en abundancia en la quemadura pra enfriarla y reducir el dolor
B) Quitar la ropa y todo lo que mantenga el calor
C) Suprimir el fuego que esa produciendo la quemadura
D) Todas las opciones son correctas
- 56.- ¿Cuál de los siguientes no es un pez marino?
A) Abadejo
B) Cabrilla
C) Barbo
D) Cazón
- 57.- ¿Qué es una cocina centralizada?
A) Es la que está en el centro del local
B) Es el sistema en el cual la elaboración, emplatado y distribución de los alimentos se realiza en la cocina central
C) Es en la que la elaboración, distribución y emplatado se realiza en otra cocina
D) Todas las respuestas anteriores son correctas
- 58.- Los alimentos contaminados,
A) Huelen mal.
B) Tienen mal aspecto.
C) Se contaminan al aumentar de peso.
D) Puede tener un aspector normal.
- 59.- Para la limpieza de las freidoras se utilizarán:
A) Detergentes corrosivos.
B) Detergentes desengrasantes.
C) Detergentes abrasivos.
D) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.
- 60.- Para eliminar la piel en los pimientos asados, lo mejor es :
A) Una vez asados, taparlos con un paño durante unos minutos y hacerlos sudar.
B) Es mejor pelarlos antes de asarlos.
C) Cortarlos en tiras porque esto facilita el pelado.
D) Los pimientos asados no se pelan.

- 61.- Son alimentos perecederos:
- A) La carne
 - B) El Pescado
 - C) El azúcar
 - D) Son correctas las respuestas A y B
- 62.- Los alimentos pueden infestarse por gérmenes mediante contaminación directa, en cuál de los siguientes casos:
- A) Cuando el manipulador es portador de gérmenes
 - B) Cuando hay presencia de gérmenes en los utensilios utilizados
 - C) Cuando se percibe en los alimentos procedentes de los animales enfermos
 - D) Las opciones a) y b) son correctas
- 63.- Cuando en un vacuno separamos las distintas masas musculares de la canal, la cual ha sido dividida previamente en el cuarto delantero y el trasero, ¿qué hemos hecho?
- A) Deshuesado el animal
 - B) Despiezado el animal
 - C) Fileteado el animal
 - D) Limpiado el animal
- 64.- "Al sabedor del arte de apreciar la buena comida y el buen beber", se denomina:
- A) Gourmet
 - B) Comedor
 - C) Chef
 - D) Camarero
- 65.- La fritura es un método de cocción por:
- A) Concentración
 - B) Expansión
 - C) Mixta
 - D) Disolución
- 66.- ¿Qué es empanar?
- A) Recubrir un alimento con harina antes de freírlo
 - B) Recubrir un alimento con pan rallado antes de freírlo
 - C) Meter un alimento entre dos porciones de pan antes de comerlo
 - D) Servir un alimento en el plato
- 67.- ¿Por qué hay que desmontar la picadora de carne o cortadora para limpiar?
- A) Para que no se oxiden las piezas de la picadora o cortadora.
 - B) Porque quedan partículas de carne que facilitan el desarrollo de gérmenes que contaminan la carne que se pique después.
 - C) Para que los residuos, no rocen o obstruyan la ventilación del motor y disco.
 - D) Porque es lo acostumbrado.
- 68.- Dentro de que elaboración básica se encuentran los caldos:
- A) Salsas
 - B) Consomé
 - C) Fondos
 - D) Potajes
- 69.- ¿A quién corresponde tapar la bandeja al final de la cinta?
- A) Cocinero
 - B) Dietista
 - C) Pinche
 - D) Gobernanta
- 70.- ¿Qué alimento se considera más perecedero en un ambiente de temperatura media de 15°C?
- A) El pescado
 - B) Los huevos
 - C) La margarina
 - D) La lechuga

- 71.- ¿Que es una mesa caliente?
- A) Un mueble dónde se calientan comidas.
 - B) Una plancha de cocina que siempre está funcioanando.
 - C) Una mesa para preparar alimentos.
 - D) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.
- 72.- ¿Quién debe dar las órdenes al pinche para preparar los víveres para su condimentación?:
- A) El cocinero/a
 - B) El/la dietista
 - C) El/la gobernante/a
 - D) El/la responsable del Servicio de Nutrición Clínica
- 73.- ¿Cuántos grados son necesarios para que se mueran las bacterias no encapsuladas?
- A) 30 grados centígrados.
 - B) 60 grados centígrados.
 - C) 100 grados centígrados.
 - D) Más de 100 grados centígrados.
- 74.- ¿Qué ventaja presenta la Cocina Centralizada?
- A) Máxima higiene
 - B) Mejor presentación
 - C) Menor desperdicio de alimentos
 - D) Todas las respuestas son correctas
- 75.- ¿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
- 76.- Son residuos sanitarios específicos o de biorriesgo:
- A) Químicos
 - B) Infecciosos
 - C) Citotóxicos
 - D) Medicamentos
- 77.- El corte de las hortalizas en tiras o bastones finos se denomina:
- A) Paisana
 - B) Juliana
 - C) Bastones
 - D) Ninguna es correcta
- 78.- ¿Qué requisitos generales deben cumplir las dietas?
- A) Aportar suficiente energía
 - B) Completa y equilibrada
 - C) Adecuada para el objetivo previsto
 - D) Todas las respuestas son correctas
- 79.- La cadena fría
- A) Ayuda a solucionar la falta de personal durante las noches y/o los fines de semana.
 - B) No existe.
 - C) Está en experimentación.
 - D) Es un elemento que existe en las bicicletas.
- 80.- ¿Qué ventajas ofrece el sistema de cadena fría refrigerada?
- A) Se puede improvisar
 - B) Se pueden trasladar los alimentos
 - C) No necesita dotación de maquinaria específica
 - D) Todas las respuestas son correctas

- 81.- ¿Qué vitamina se activa mediante los rayos ultravioleta?
- A) A
 - B) B
 - C) C
 - D) D
- 82.- Una dotación ideal para la partida del salsero, dispondría, entre otros elementos de:
- A) Baño maría, rustideras, freidora, módulo de cocina, amasadora, etc
 - B) Marmitas, hornos, refinadora, mezcladora-amasadora, etc..
 - C) Juego de cuchillos , moldes prensas, baño maría, rustideras, etc..
 - D) Sólo el baño María.
- 83.- El aspic es :
- A) Salsa atomatada y derivada de las salsas básicas.
 - B) Un plato frío en cuya composición interviene la gelatina.
 - C) Cordel utilizado para bridar aves.
 - D) Un recipiente de cierre hermético, que se utiliza para conservas.
- 84.- Las dietas pueden ser.
- A) Terapéuticas especiales
 - B) Basales y de consistencias modificadas
 - C) Terapéuticas estándares y personalizadas
 - D) Todas las anteriores
- 85.- La normativa específica de la Comunidad Autónoma de Canarias sobre manipulación de alimentos se recoge en:
- A) La Orden de 11 de julio de 2002
 - B) La Orden de 9 de julio de 2003
 - C) La Orden de 10 de julio de 2002
 - D) La Orden de 13 de julio de 2001
- 86.- Alimento contaminado es el que presenta
- A) Cualquier tipo de suciedad.
 - B) Procedente de Africa que no esté envasado al vacío.
 - C) Aditivos no autorizados.
 - D) Las respuestas a) y c) son correctas.
- 87.- ¿Cuál de los siguientes es un hongo?
- A) Alcaparra
 - B) Bretona
 - C) Boletó
 - D) Lúpulo
- 88.- ¿Podemos utilizar el mismo cuchillo y bloque para cortar primero alimentos crudos y después alimentos cocinados?
- A) Sí, porque el cuchillo y el bloque no se contaminan.
 - B) Depende de su tamaño.
 - C) No sin limpiarlos y desinfectarlos entre cada una de las dos actividades.
 - D) Está autorizado si enre una actividad y otra, los limpiamos con un paño.
- 89.- ¿Cómo se llama a los organismos unicelulares que pueden reproducirse por sí mismos, microscópicos con gran capacidad de creación y que se encuentran en multitud de hábitats?
- A) Insectos
 - B) Virus
 - C) Bacterias
 - D) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta
- 90.- ¿Qué determina el límite crítico?
- A) La frontera entre una comida segura y una no segura
 - B) El valor mínimo que debe alcanzar cualquier parámetro
 - C) La línea que marca el nivel de productividad
 - D) El punto de la producción donde puede haber riesgo

- 91.- ¿Cuáles serían las funciones principales del cuarto frío?
- A) Elaboración de guarniciones calientes
 - B) Recinto donde se almacena la basura
 - C) Elaboración de sopas, purés y cremas
 - D) Despiece, limpieza y fraccionamiento de carnes
- 92.- Las leches higienizadas requieren, antes del envasado definitivo, la refrigeración a menos de
- A) 4 grados centígrados
 - B) 8 grado centígrados
 - C) 10 grados centígrados
 - D) 15 grados centígrados
- 93.- Los carros isotérmicos deberán:
- A) Calentar los platos vacíos
 - B) Mantener los alimentos frescos
 - C) Mantener la temperatura de los alimentos
 - D) Los carros isotérmicos no tienen ninguna función
- 94.- ¿Qué son los envases?
- A) Recipientes que se utilizan para acumular directamente los residuos
 - B) Contenedores
 - C) Recipientes que se utilizan para acumular bolsas
 - D) Bolsas plásticas de galga 100
- 95.- Cuando hablamos de productos de primera generación hablamos de:
- A) Son productos congelados
 - B) Son productos constituidos por la materia prima sin manipulación alguna
 - C) Son productos precocinados
 - D) Ninguna es correcta
- 96.- En almacenamiento de los productos perecederos se pueden distinguir:
- A) Alimentos frescos
 - B) Alimentos frescos y congelados
 - C) Alimentos en conserva
 - D) Ninguna opción es correcta
- 97.- El cometido del entremetier es:
- A) Todos los primeros platos, arroces, cremas, potajes, algunos fondos, pastas y huevo
 - B) Salsas y derivados
 - C) Comida del personal
 - D) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta
- 98.- ¿Cuáles son las partes del cuchillo?
- A) Adornos y hoja
 - B) Hoja y Mango
 - C) Mango y Funda
 - D) Tornillos y Mango
- 99.- ¿Qué dependencia no encontraremos nunca en la zona de elaboración de la cocina hospitalaria?
- A) El despacho del jefe.
 - B) Cuarto de basuras.
 - C) Vestuario.
 - D) Ninguna son correctas.
- 100.- Las enzimas o proteínas que producen las células vivas están presentes en todos los alimentos. El modo de responder de estos compuestos es alterando:
- A) El olor de los mismos
 - B) El sabor de los mismos
 - C) El color de los mismos
 - D) Todas las respuestas anteriores son incorrectas

PREGUNTAS DE RESERVA

- 101.- ¿Qué dos facetas se consideran esenciales en términos de alimentación hospitalaria?
- A) Seguridad nutricional y seguridad higiénica
 - B) Seguridad alimentaria y preparación de platos
 - C) Seguridad higiénica y dieta mediterránea
 - D) Las opciones b) y c) son correctas
- 102.- Son manipuladores de alimentos de mayor riesgo:
- A) Los que elaboran quesos
 - B) Los que elaboran productos lácteos obtenidos con leche que no hayan sufrido tratamiento térmico
 - C) Los que almacenan y transportan, venden y suministran productos alimenticios al consumidor
 - D) La opción A y la B son correctas
- 103.- La mesa caliente es un mueble metálico para calentamiento, por electricidad, gas ciudad o propano, o vapor, a temperaturas menores de:
- A) 100° C
 - B) 180° C
 - C) 150° C
 - D) 200° C
- 104.- ¿Para que se utiliza el librador?
- A) Para coger harina.
 - B) Para coger patatas peladas.
 - C) Para coger natillas.
 - D) Para coger verduras cortadas.
- 105.- Es obligación de la empresa la formación a los que se incorporen por primera vez a la actividad de manipular de alimentos de acuerdo a la fecha de comienzo de la actividad laboral:
- A) En un mes, a contar desde la fecha efectiva de comienzo de la actividad laboral del manipulador
 - B) En dos meses, a contar desde la fecha efectiva de comienzo de la actividad laboral del manipulador
 - C) En tres meses, a contar desde la fecha efectiva de comienzo de la actividad laboral del manipulador
 - D) No hay plazo fijado para la formación.
- 106.- La dieta de protección gástrica:
- A) Está indicada en pacientes que padecen gastritis y úlceras de estómago y duodeno.
 - B) Consiste en el suministro de alimentos en forma líquida o semilíquida.
 - C) Están permitidos los frutos y los condimentos fuertes
 - D) Todas las respuestas anteriores son correctas.
- 107.- Los alimentos por su naturaleza se clasifican en:
- A) Origen vegetal, animal y mineral
 - B) Origen vegetal y animal
 - C) Origen animal, origen mineral y proteínas
 - D) Ninguna opción es correcta
- 108.- "A la masa finísima que se usa en la elaboración de crepinetas, creps, filloas", la llamamos:
- A) Tortas
 - B) Empaste
 - C) Obleas
 - D) Pan pita
- 109.- Cortar lonchas o rodajas finamente se le llama:
- A) Chips de papas
 - B) Lamas
 - C) Panaderas
 - D) La a y la c son correctas

110.- Los almacenes fríos se desinfectarán:

- A)** Una vez por semana
- B)** Quincenalmente
- C)** Cuantas veces sea necesario
- D)** Mensualmente

