

**PROCESO SELECTIVO PARA EL ACCESO A LA
CONDICIÓN DE PERSONAL ESTATUTARIO FIJO
EN LA CATEGORÍA DE PINCHE, EN LAS
INSTITUCIONES SANITARIAS DEL SERVICIO
EXTREMEÑO DE SALUD**

(Convocado mediante Resolución de 18 de septiembre de 2017, de la Dirección Gerencia del SES,
DOE nº 187, de 28 de septiembre)

TURNOS LIBRE Y DE DISCAPACIDAD

Segundo llamamiento

1.- Según el Código Alimentario Español se denomina “huevo averiado” a:

- a) Aquél que tiene adherencias en la cáscara.
- b) Aquél que tiene la cáscara rota pero su membrana está intacta.
- c) Aquél que ha sido conservado mediante procedimientos no autorizados.
- d) Los que sin estar alterados presentan un olor y sabor que no son los característicos.

2.- NO es un derivado de la leche:

- a) La caseína.
- b) La nata delgada.
- c) El cuajo.
- d) El requesón.

3.- ¿Cuál de las siguientes hortalizas NO es un bulbo?

- a) El ajo.
- b) La cebolla.
- c) El chalote.
- d) El apio.

4.- ¿Qué es la lactosa?

- a) La proteína de la leche.
- b) Una grasa de la leche.
- c) Un alérgeno de la leche.
- d) Un azúcar presente en la leche.

5.- ¿Cuál de estas piezas pertenece a la categoría tercera del porcino?

- a) El solomillo.
- b) La careta.
- c) La paletilla.
- d) La panceta.

6.- ¿Cuál de los siguientes NO es un cereal?

- a) El arroz.
- b) La soja.
- c) El mijo.
- d) La avena.

7.- Cualquier materia natural o elaborada no comprendida en los hábitos alimentarios españoles, aunque el producto de que se trate tenga poder nutritivo, tiene la consideración de “alimento”...:

- a) Adulterado.
- b) Falsificado.
- c) Impropio.
- d) Fundamental.

8.- ¿Qué es el alforfón?

- a) Un cereal.
- b) Una legumbre.
- c) Una fruta.
- d) Un tubérculo.

9.- ¿Qué fruta NO se le puede añadir a una preparación con gelatina porque evita su solidificación?

- a) La fresa.
- b) El albaricoque.
- c) El melocotón.
- d) El kiwi.

10.- Conforme a su denominación específica, es un pescado Cipriniforme:

- a) La sardina.
- b) El salmón.
- c) El bonito.
- d) La carpa.

11.- ¿Qué clase de envoltente de un alimento es “una cubierta que unida al alimento íntimamente la protege y conserva”?

- a) La cobertura.
- b) El envase.
- c) El embalaje.
- d) La envoltura.

12.- NO es un tipo de dieta hospitalaria:

- a) Dieta de consistencia modificada.
- b) Dieta singularizada con fibra evacuatoria.
- c) Dieta basal de adulto y pediátrica.
- d) Fórmulas líquidas pediátricas.

13.- Es un tipo de dieta terapéutica estándar:

- a) Dieta de fácil masticación.
- b) Dieta exenta de gluten.
- c) Dieta pobre en calcio.
- d) Dieta blanda.

14.- La dieta de restricción calórica severa, aplicable a pacientes que requieren una pérdida de peso importante, se denomina:

- a) Dieta de 1000 Kcal.
- b) Dieta de 1500 Kcal.
- c) Dieta de 1100 Kcal.
- d) Dieta de 2000 Kcal.

15.- ¿Cuál es el tiempo máximo de conservación en refrigeración de la carne picada de vacuno?

- a) 48 horas.
- b) 72 horas.
- c) 36 horas.
- d) 24 horas.

16.- ¿Qué significa hermohear en cocina?

- a) Adornar los platos terminados con un producto decorativo.
- b) Retirar todos los elementos que estorben en la mesa de trabajo.
- c) Estirar una masa para hacerla más grande.
- d) Retirar las partes de un producto bien, porque no son adecuadas o aptas para el consumo, o bien, porque rompen la estética en la presentación.

17.- La acción de pasar un género por harina, huevo y pan rallado uniformemente se denomina:

- a) Enharinar.
- b) Rebozar.
- c) Encamisar.
- d) Empanar.

18.- El caldo que se obtiene por cocción de carne y huesos de ternera o ave normalmente, junto con hortalizas para condimentar (puerro, zanahoria, apio, cebolla, etc) se denomina:

- a) Fondo blanco.
- b) Fumet.
- c) Fondo oscuro.
- d) Fondo doble.

19.- ¿Cuál de los siguientes es un producto de tercera generación?

- a) Pescado entero.
- b) Pescado despojado de cabeza y vísceras.
- c) Carne fileteada.
- d) Croquetas de pescado.

20.- ¿Qué método de cocción utilizaremos para realizar un estofado?

- a) Concentración.
- b) Mixto.
- c) Baño maría.
- d) Asado en seco.

21.- ¿Cuál es la forma más adecuada para limpiar puerros?

- a) Sumergirlos en agua con vinagre 5 minutos.
- b) Desinfectarlos con lejía.
- c) Separar la parte verde de la blanca, hacer un corte longitudinal en esta última, para después lavarlos con abundante agua.
- d) Escaldarlos en agua hirviendo.

22.- El método de conservación consistente en cocinar el alimento con su propia grasa o grasa añadida si es necesario, de manera que quede cubierto completamente para protegerlo de los microorganismos, se denomina:

- a) Escabeche.
- b) Encurtidos.
- c) Atmósfera modificada.
- d) Confitado.

23.- Los productos químicos que pueden calentarse, incluso prender fuego a la temperatura ambiente, en el aire y sin aporte de energía, se denominan:

- a) Explosivos
- b) Extremadamente inflamables.
- c) Comburentes.
- d) Peligrosos para el medio ambiente.

24.- En materia de prevención de riesgos laborales, se considera equipo de protección individual:

- a) El equipo de los servicios de salvamento.
- b) Los aparatos portátiles para la detección y señalización de los riesgos y de los factores de molestia.
- c) El material de deporte.
- d) Equipos de submarinismo.

25.- Respecto a los equipos de protección individual, el trabajador NO está obligado a:

- a) Utilizar y cuidar correctamente los equipos de protección individual.
- b) Colocar el equipo de protección individual después de su utilización en el lugar indicado para ello.
- c) Elegir los equipos de protección individual conforme a los parámetros establecidos en la norma.
- d) Informar de inmediato a su superior jerárquico directo de cualquier defecto, anomalía o daño apreciado en el equipo de protección individual utilizado que, a su juicio, pueda entrañar una pérdida de su eficacia protectora.

26.- El primer paso del Protocolo de primeros auxilios consiste en:

- a) Proteger.
- b) Avisar.
- c) Socorrer.
- d) Auxiliar a la víctima.

27.- NO es una medida en materia de prevención de incendios:

- a) No sobrecargar los enchufes.
- b) No obstaculizar las salidas de evacuación.
- c) Identificar los medios de extinción y alarma.
- d) Utilizar estufas de infrarrojos.

28.- Una emergencia que afecta a un sector limitado, pero para su control se requiere la participación de equipos especiales, se denomina:

- a) Conato de emergencia.
- b) Emergencia general.
- c) Emergencia parcial.
- d) Emergencia específica.

29.- ¿Qué es la trazabilidad de un alimento?

- a) El examen metódico e independiente en la industria alimentaria.
- b) Las medidas y condiciones necesarias para controlar los peligros.
- c) La posibilidad de seguir el rastro en todas las etapas del alimento.
- d) La elaboración de fichas de almacenamiento de productos.

30.- ¿Cuál es la cantidad que debe de tener un plato testigo?

- a) La suficiente para llenar $\frac{3}{4}$ del bote de muestra.
- b) La equivalente a una ración individual.
- c) Aproximadamente 50 gramos.
- d) Es indiferente la cantidad.

31.- El anisakis es:

- a) Una bacteria.
- b) Un parásito.
- c) Una toxina.
- d) Un germen.

32.- ¿Cuál de los siguientes productos puede producir brucelosis?

- a) Carne de ave.
- b) Pescados.
- c) Frutas.
- d) Lácteos.

33.- Según el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico APPCC, ¿cuál de los siguientes corresponde al principio 4?

- a) Establecer un procedimiento para comprobar que el sistema APPCC funciona de forma eficaz.
- b) Establecer un sistema de vigilancia y control sobre los Puntos Críticos de Control.
- c) Realizar un análisis de peligros.
- d) Identificar los Puntos Críticos de Control .

34.- De los siguientes elementos de cocina, ¿cuál estará incluido en la dotación del cuarto frío?

- a) Picadora de carnes.
- b) Mesa frigorífica de trabajo.
- c) Breseras.
- d) Baño maría.

35.- De los siguientes elementos de cocina, ¿Cuál estará incluido en la dotación del Entremetier?

- a) Mezcladora-amasadora.
- b) Besuguera o salmonera.
- c) Laminadora.
- d) Heladora-sorbetera.

36.- Las puertas por las que tengan que pasar carros de cocina y mercancía, deberán ser de:

- a) Maderas sin barnizar.
- b) Lamas de PVC.
- c) Cristal traslúcido.
- d) Amianto.

37.- La superficie de mesas, bandejas y recipientes destinados a la manipulación de alimentos NO será de material:

- a) Liso.
- b) Anticorrosivo.
- c) De fácil limpieza y desinfección.
- d) Rugoso.

38.- Las bandejas recipientes de emplatado serán del siguiente material:

- a) Madera.
- b) Cobre.
- c) Sintéticas.
- d) Aluminio.

39.- En los servicios sanitarios (aseos) existirán:

- a) Lavabos con agua caliente accionados manualmente.
- b) Lavabos con agua fría y caliente accionados manualmente.
- c) Toallas de algodón.
- d) Lavabos de agua fría y caliente accionados a pedal u otro sistema no manual.

40.- Para el lavado de útiles de cocina que permitan ser introducidos en los lavavajillas automáticos, la temperatura del agua será de:

- a) 30° C.
- b) 20° C.
- c) Superior a 80° C.
- d) 40° C.

41.- ¿Cuál de los siguientes elementos NO puede utilizarse como mobiliario de una cocina hospitalaria?

- a) Dotación del lavamanos.
- b) Extractor de humos con capacidad suficiente.
- c) Cubo de basura de pedal (cierre hermético).
- d) Mesas y estanterías de madera.

42.- En un lavavajillas automático, ¿cuál de los siguientes productos se debe usar?

- a) Salfuman especial para lavavajillas.
- b) Detergente especial para lavavajillas.
- c) Amoniaco especial para lavavajillas.
- d) Lejía neutra.

43.- ¿Qué función tiene la sal en una máquina lavavajillas?

- a) Descalcificación del agua.
- b) Abrillantado eliminando gotas.
- c) Mejor secado.
- d) Eliminación de la grasa.

44.- ¿Cuál NO es un requisito específico que debe observarse en la sala donde se preparan, tratan y transforman los alimentos?

- a) La superficie de los suelos debe mantenerse en buen estado, de fácil limpieza y desinfección.
- b) La superficie de las paredes debe ser lisa hasta una altura óptima.
- c) Los techos deben de ser de un material que reduzca la condensación.
- d) La superficie de trabajo deberá ser obligatoria y exclusivamente en PVC.

45.- ¿Qué requisito deben cumplir los equipos y maquinarias en la cocina para facilitar su limpieza y desinfección?

- a) Los equipos y maquinarias pesados deben estar fijados al suelo.
- b) Las uniones entre los equipos no deben ser estancas.
- c) El desmontaje de los equipos debe ser complejo.
- d) La maquinaria pesada no debe estar fijada a la pared.

46.- El desinfectante que actúa por oxidación, y es eficaz contra las bacterias y los hongos se denomina:

- a) Peróxido de hidrógeno.
- b) Aldehídos.
- c) Fenol.
- d) Hipoclorito sódico.

47.- NO es un principal desinfectante:

- a) Amonio ternario.
- b) Yodo.
- c) Aldehídos.
- d) Fenol.

48.- ¿Cómo se denomina al tensioactivo (principal componente del detergente) que en disolución acuosa genera iones con carga positiva y tiene gran poder desinfectante y suavizante para el textil?

- a) Catiónico.
- b) Aniónico.
- c) Anfotérico.
- d) No iónico.

49.- ¿Cuál de las siguientes herramientas de cocina se utiliza para adelgazar o aplanar una vianda mediante golpes suaves?

- a) Acanalador.
- b) Espuela.
- c) Espalmadera.
- d) Mechadora.

50.- En la cocina hospitalaria, ¿qué partida se encarga de realizar la limpieza y fraccionamiento de aves?

- a) Partida de Pastelero.
- b) Partida de Despensero.
- c) Partida de Entremetier.
- d) Partida de Salsero.

51.- El mueble metálico para calentamiento de alimentos, a temperaturas menores de cien grados centígrados, por electricidad, gas ciudad o propano o vapor principalmente, se denomina:

- a) Timbre.
- b) Parrilla.
- c) Mesa caliente.
- d) Salamandra.

52.- ¿Para qué sirve una prusiana?

- a) Cocinar al vacío.
- b) Asar a la parrilla.
- c) Cocer con presión.
- d) Enfriar alimentos rápidamente.

53.- Atendiendo al espacio disponible podemos establecer distintos esquemas básicos de distribución de las cocinas. Aquél sistema que consiste en la entrada de la materia prima y la salida de platos elaborados dispuestos en lugares opuestos; siendo su avance siempre en el mismo sentido, se denomina “Distribución...:

- a) Paso a paso.
- b) En U.
- c) Lineal.
- d) Seccional.

54.- El sistema de organización que obliga a que todas las tareas realizadas en la Unidad de Cocina se hagan por orden, en un sentido de avance a través de las distintas zonas de trabajo, y siguiendo siempre los caminos más cortos posibles, se denomina:

- a) Sistema de cadena fría.
- b) Circuitos cortos.
- c) Marcha hacia adelante.
- d) Sistema FIFO.

55.- La Sección de Almacenamiento de la Unidad de Cocina Centralizada se sitúa a continuación de la Sección de:

- a) Emplatado.
- b) Distribución.
- c) Recepción de la materia prima.
- d) Elaboración.

56.- ¿Cuál de los siguientes NO es un generador de calor en la cocina?

- a) Prusiana.
- b) Baño maría.
- c) Salamandra.
- d) Timbre.

57.- Un horno microondas calienta la comida por...:

- a) Vibración.
- b) Calor vegetal.
- c) Vapor.
- d) Contacto.

58.- Teniendo en cuenta las distintas modalidades de explotación de una cocina hospitalaria, podemos definir “aquellos procesos de producción de comida, conservación, emplatado y distribución, que se llevan a cabo en las instalaciones de cocina del hospital” como:

- a) Cocina descentralizada.
- b) Cocina centralizada.
- c) Catering.
- d) Elaboración mixta.

59.- Los residuos que permiten su transformación en otros productos y que pueden ser parcialmente recuperables, se denominan “Residuos...”:

- a) Tóxicos.
- b) Orgánicos.
- c) Reciclables.
- d) Destructibles.

60.- De acuerdo con el artículo 4 de la Ley 8/2011, de 23 de marzo, de Igualdad entre mujeres y hombres y contra la violencia de género en Extremadura, “aquella situación que garantice la presencia de mujeres y hombres de forma que, en el conjunto de personas a que se refiera, cada sexo ni supere el sesenta por ciento ni sea menos de cuarenta por ciento” se entiende por:

- a) Discriminación indirecta.
- b) Representación Equilibrada.
- c) Discriminación directa por razón de sexo.
- d) Condicionamiento de un derecho o de una expectativa de derecho.

61.- Según la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, se entiende por “el conjunto de actividades o medidas adoptadas o previstas en todas las fases de actividad de la empresa con el fin de evitar o disminuir los riesgos derivados del trabajo”:

- a) Riesgo laboral.
- b) Daños derivados del trabajo.
- c) Equipo de Trabajo.
- d) Prevención.

62.- Conforme la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, se entenderá por “equipo de protección individual”:

- a) Cualquier equipo destinado a ser llevado o sujetado por el trabajador para que le proteja de uno o varios riesgos que puedan amenazar su seguridad o salud en el trabajo, así como cualquier complemento o accesorio destinado a tal fin.
- b) Cualquier máquina, aparato, instrumento o instalación utilizada en el trabajo.
- c) Aquellos equipos que en ausencia de medidas preventivas específicas, originen riesgos para la seguridad y la salud de los trabajadores que los desarrollan o utilizan.
- d) Cualquier equipo que pueda suponer un daño grave para la salud de los trabajadores.

63.- De acuerdo la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, “el punto de acceso electrónico cuya titularidad corresponda a una Administración Pública, organismo público o entidades de Derecho Público que permite el acceso a través de internet a la información publicada y, en su caso, a la sede electrónica correspondiente” se define como:

- a) Actuación administrativa automatizada.
- b) Portal de Internet
- c) Archivo electrónico de documentos.
- d) Sede electrónica

64.- El Título Preliminar de la Constitución Española de 1978 consta de los siguientes artículos:

- a) 7.
- b) 9.
- c) 10.
- d) 11.

65.- El artículo 21 de la Constitución Española de 1978 reconoce el derecho de reunión pacífica y sin armas. El ejercicio de este derecho precisará:

- a) Autorización administrativa previa.
- b) Comunicación a la autoridad administrativa en todos los casos.
- c) No precisará autorización previa.
- d) Autorización judicial previa.

66.- La Comunidad Autónoma de Extremadura tiene competencia exclusiva sobre las siguientes materias:

- a) Cooperación transfronteriza e internacional para el desarrollo, en coordinación con el Estado.
- b) Ordenación del crédito, banca, seguros, mutualidades de previsión social, entidades gestoras de planes y fondos de pensiones.
- c) Pesas y medidas. Contraste de metales.
- d) Defensa de la competencia en el ámbito del mercado extremeño.

67.- Según establece el artículo 19 del Estatuto de Autonomía de Extremadura, la Asamblea de Extremadura elegirá de entre sus miembros a:

- a) El Presidente, el Secretario y a los Grupos parlamentarios
- b) El Presidente, el Vicepresidente, el Secretario y la Junta de portavoces.
- c) El Presidente, la Mesa y la Diputación Permanente.
- d) El Presidente, la Mesa y los Consejeros de la Junta de Extremadura.

68.- Conforme dispone el artículo 18 de la Ley 55/2003, de 16 de diciembre, el personal estatutario ostenta, en los términos establecidos en la Constitución y en la legislación específicamente aplicable, uno de los siguientes derechos colectivos:

- a) A la negociación colectiva, representación y participación en la determinación de las condiciones de trabajo.
- b) A recibir protección eficaz en materia de seguridad y salud en el trabajo, así como sobre riesgos generales en el centro sanitario o derivados del trabajo habitual, y a la información y formación específica en esta materia conforme a lo dispuesto en la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.
- c) A la acción social en los términos y ámbitos subjetivos que se determinen en las normas, acuerdos o convenios aplicables.
- d) A la movilidad voluntaria, promoción interna y desarrollo profesional, en la forma en que prevean las disposiciones en cada caso aplicables.

69.- El instrumento estratégico superior de planificación y coordinación sanitarias de la Comunidad Autónoma se denomina:

- a) Mapa sanitario de Extremadura.
- b) Puntos Sanitarios de Extremadura.
- c) Plan de Salud de Extremadura.
- d) Guía sanitaria de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

70.- Conforme al Decreto 221/2008, de 24 de octubre, es un órgano de dirección y gestión del Servicio Extremeño de Salud:

- a) El Consejo de Dirección.
- b) El Consejo General.
- c) La Dirección General de Asistencia Sanitaria.
- d) El Consejero de Salud y Políticas Sociales.

PREGUNTAS ADICIONALES

71.- En relación con el Archivo Electrónico de Documentos, regulado en el artículo 46 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, todos los documentos utilizados en las actuaciones administrativas se almacenarán por medios electrónicos...:

- a) Cuando una norma lo disponga.
- b) En todo caso.
- c) Siempre que así sea permitido.
- d) Salvo cuando no sea posible.

72.- ¿En qué artículo de Constitución Española de 1978 viene regulado el derecho fundamental a la Educación?

- a) 25.
- b) 27.
- c) 26.
- d) 28.

73.- Si un paciente tiene que ser intervenido quirúrgicamente con anestesia general, la dieta que se le dará antes de dicha intervención será:

- a) Semilíquida.
- b) Hipocalórica.
- c) Hiposódica.
- d) Absoluta.

74.- Los ingredientes que se utilizan para espesar o aglutinar un preparado se denominan?

- a) Farces.
- b) Ligazones.
- c) Gelatinas.
- d) Salsas.

75.- El método de conservación consistente en usar sal para eliminar la humedad del alimento, evitando que los microorganismos puedan utilizarla para su desarrollo, se denomina:

- a) Ahumado.
- b) Adobos.
- c) Salazón.
- d) Envasado al vacío.

76.- ¿Qué es la shigella?

- a) Bacteria.
- b) Hongo.
- c) Virus.
- d) Parásito.