

1. **Melones, sandías, piñas, papayas, cortadas a la mitad o en cuartos se podrán mantener a temperatura ambiente (20º-25º) para su venta durante un tiempo máximo de:**
- A) 2 horas después de realizar su corte.
  - B) 3 horas después de realizar su corte.
  - C) 4 horas después de realizar su corte.
  - D) 5 horas después de realizar su corte.
2. **¿Cuál de las siguientes prácticas higiénicas no es un requisito indispensable en la zona de emplatado?:**
- A) Los manipuladores usarán obligatoriamente mascarilla buco-nasal y guantes.
  - B) En el caso de emplatado en línea fría, los manipuladores dispondrán de vestuario térmico.
  - C) El tránsito de visitas o personal ajeno a las operaciones de emplatado estará prohibido durante la realización de las mismas.
  - D) Los manipuladores usarán gorros o prendas en la cabeza que cubra todo el pelo.
3. **En el análisis DAFO en la planificación en la restauración hospitalaria, ¿qué representa la letra "O"?:**
- A) Oportunidades.
  - B) Objetivos.
  - C) Organización.
  - D) Obstáculos.
4. **El personal estatutario de los servicios de salud ostenta el derecho individual a:**
- A) La movilidad voluntaria, promoción interna y desarrollo profesional.
  - B) La estabilidad en el empleo y al ejercicio o desempeño efectivo de la profesión.
  - C) A la percepción puntual de las retribuciones e indemnizaciones por razón del servicio.
  - D) Todas son correctas.
5. **Es necesario recurrir a algún método de reparto para aplicarlos a un producto o proceso. Estos costes son comunes a más productos o procesos y su reparto o distribución atenderá a criterios arbitrarios y subjetivos. ¿A qué tipo de costes nos referimos?:**
- A) Costes directos.
  - B) Costes indirectos.
  - C) Costes variables.
  - D) Costes fijos.
6. **Para trabajar correctamente en línea fría se debe preparar un riguroso *planning* de fabricación, el cual se establece en función de:**
- A) Menús.
  - B) Tiempos de elaboración.
  - C) El personal disponible.
  - D) Todas son correctas.
7. **¿Cuándo debemos informar sobre los alérgenos del vino?:**
- A) Cuando contengan más de 1 mg/litro de hidróxido de calcio.
  - B) Cuando contengan más de 10 mg/litro de dióxido de azufre.
  - C) Cuando contengan más de 5 mg/litro de hidróxido de azufre.
  - D) Se debe informar siempre.

236

415

124

005

205

119

328

8. **¿A qué llamamos plan de emergencia?:**
- A) Al documento que responde a las exigencias del artículo 20 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.
  - B) Al documento que analiza las posibles situaciones de emergencia y adopta las medidas de primero auxilios, lucha contra incendios y evacuación de los trabajadores.
  - C) Al documento que define la secuencia de acciones a desarrollar para el control inicial de emergencias, planificando la organización humana con los medios posibles.
  - D) Al documento orgánico y funcional para las situaciones de emergencia de primera instancia.
9. **Según el decreto 119/2022, del 4 de octubre, la función más relevante en la categoría de Técnico Superior en Hostelería, ciclo Restauración es:**
- A) Administrar el área de restauración, diseñando su oferta gastronómica.
  - B) Ejecutar el control de la despensa, conservación y la confección de menús.
  - C) Manipulación, preparación, conservación y presentación de toda clase de alimentos.
  - D) Organización del personal.
10. **Consideramos como fundamentales en la organización del servicio de alimentación en los hospitales los siguientes propósitos. Señale la respuesta incorrecta:**
- A) Curar o sanar al enfermo.
  - B) Romper la sensación de aislamiento.
  - C) Satisfacer las necesidades nutricionales.
  - D) Suprimir los nutrientes para la recuperación del enfermo.
11. **En los productos de cuarta gama, ¿cuál es el método de conservación?:**
- A) Envasado al vacío.
  - B) Atmósfera modificada.
  - C) Liofilización.
  - D) Radiaciones.
12. **¿Cuál es el objetivo de esta normativa alimentaria del reglamento 1169/2011?:**
- A) Responder a la necesidad de una normativa específica en etiquetado de alimentos y obligar a las colectividades a brindar a los consumidores toda la información sobre los 14 alérgenos que se puedan encontrar en los platos y alimentos que ofrecen.
  - B) Responder a la necesidad de una normativa específica en etiquetado de alimentos y obligar a las colectividades a brindar a los consumidores toda la información sobre los 15 alérgenos que se puedan encontrar en los platos y alimentos que ofrecen.
  - C) Responder a la necesidad de una normativa común en etiquetado de alimentos y obligar a las colectividades a brindar a los consumidores toda la información sobre los 14 alérgenos que se puedan encontrar en los platos y alimentos que ofrecen.
  - D) Responder a la necesidad de una normativa específica en etiquetado de alimentos y no obligar a las colectividades a brindar a los consumidores toda la información sobre los 14 alérgenos que se puedan encontrar en los platos y alimentos que ofrecen.
13. **¿Cómo se destruye el Clostridium botulinum?:**
- A) Por congelación.
  - B) A 65°C en el centro del producto.
  - C) A 120°C durante 20 minutos.
  - D) No se destruye con temperatura.
14. **Al realizar un análisis de peligros deberán incluirse una serie de factores, entre los que se encuentra:**
- A) La probabilidad de que surjan peligros y la gravedad de sus efectos en relación con la salud.
  - B) La evaluación cualitativa y cuantitativa de la presencia de peligros.
  - C) La supervivencia o proliferación de los microorganismos involucrados (si los hubiera).
  - D) Todas son correctas.

15. **¿Cuál de los siguientes productos no pertenecen al grupo de residuos peligrosos no sanitarios?:**  
A) Aceites minerales usados.  
B) Medicamentos caducados.  
C) Filtros de aceite mineral.  
D) Tubos fluorescentes. 411
16. **El primer ayudante...:**  
A) Cuidará de la puesta a punto del fogón, mejor colocación, limpieza y conservación de utensilios, mesas, tablas de corte, herramientas, etc.  
B) Estará en la cocina para aprender y sus obligaciones son las marcadas por el jefe de cocina.  
C) No recogerá los géneros crudos o cocinados, ni los colocará en recipientes adecuados.  
D) Estará a las órdenes directas del repostero. 149
17. **Después de la cocción, la temperatura en el interior de un producto abatido se lleva a 10°C:**  
A) En menos de 5 horas sin incluir el tiempo de acondicionamiento.  
B) En menos de 5 horas incluyendo el tiempo de acondicionamiento.  
C) En menos de 2 horas sin incluir el tiempo de acondicionamiento.  
D) En menos de 2 horas incluyendo el tiempo de acondicionamiento. 142
18. **¿Cómo se llama la contaminación debida a contaminantes de naturaleza química, como son los aditivos no permitidos, y los residuos y sustancias químicas que proceden del entorno o son generados en el tratamiento tecnológico de los alimentos (por ejemplo colorantes, conservantes, etc.)?:**  
A) Contaminación biológica.  
B) Contaminación biótica.  
C) Contaminación abiótica.  
D) Contaminación anaeróbica. 234
19. **¿Qué significa el Plan DDD según la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición?:**  
A) Desinsectación, descentralización, desratización.  
B) Desinsectación, desratización desintoxicación.  
C) Desinsectación, desratización, desinfección.  
D) Desratización, desnaturalización y desintoxicación. 420
20. **Respecto a los Planes Generales de Higiene (PGH), señale la respuesta incorrecta:**  
A) Es un documento que recoge los procesos de limpieza e higienización que requiere cada zona de trabajo.  
B) Son el conjunto de programas en todas las empresas por la consecución de la seguridad alimentaria.  
C) Los PGH no necesariamente tienen que estar documentados e implantados.  
D) La legislación vigente establece qué tipo de empresa está obligada a tener un PGH y cuál no. 327
21. **Según la Ley 40/2015 de Régimen Jurídico del Sector Público, el procedimiento para fijar el importe de las indemnizaciones en un procedimiento de responsabilidad patrimonial se tramitará por:**  
A) El Consejo de Ministros.  
B) El Consejo de Ministros, con audiencia del Consejo de Estado.  
C) El Ministerio de Justicia.  
D) El Ministerio de Justicia, con audiencia del Consejo de Estado. 019

22. **¿Cuál de las siguientes normas no será incluida en los alimentos o salsas elaboradas a partir de huevo crudo?:**
- A) La temperatura de almacenamiento no debe ser inferior a los 8°C.
  - B) El alimento que incorpore este tipo de salsas tiene un tiempo máximo de conservación de 24 horas.
  - C) Deberá añadirse limón o vinagre para acidificar la salsa en un pH 4.2.
  - D) Deberán utilizarse ovoproductos pasteurizados o bien mayonesas elaboradas por industrias autorizadas.
23. **¿En qué consiste la línea fría en la distribución de alimentos en hospitales?:**
- A) Preparación de alimentos en el momento de ser servidos.
  - B) Almacenamiento de alimentos a temperaturas muy bajas.
  - C) Utilización de técnicas de cocina al vacío.
  - D) Cocina con la presencia de oxígeno.
24. **Según el Real Decreto 1021/2022, las comidas testigo estarán claramente identificadas y fechadas, y se conservarán debidamente durante un mínimo de:**
- A) 12 días.
  - B) 7 días.
  - C) 4 días.
  - D) 10 días.
25. **¿Cuál de los siguientes procesos es recomendable en la descongelación de huevos congelados (ovoproductos: claras, yemas o ambas conjuntamente)? Señale la respuesta correcta:**
- A) Se descongelan a temperatura ambiente y se procederá inmediatamente.
  - B) Se pueden cocinar directamente sin someterlos a descongelación previa, introduciéndolos en agua hirviendo.
  - C) Cuando se descongelan para su consumo en crudo se utilizarán los abatidores de temperatura.
  - D) Ninguna de las respuestas anteriores son formas correctas de descongelación, ya que no se comercializan huevos crudos congelados.
26. **En la cocción al vacío intervienen los siguientes procesos. Señale la respuesta incorrecta:**
- A) Preparación y acondicionamiento en bolsas.
  - B) Cocción del alimento en bolsa.
  - C) Enfriamiento rápido.
  - D) Almacenamiento a +5°C (máximo 10 días).
27. **¿De quién depende el Servicio de Prevención de riesgos laborales del SMS?:**
- A) De la Dirección General de Recursos Humanos.
  - B) De la Gerencia de Área.
  - C) De los Servicios Generales de cada zona de Salud.
  - D) Ninguna de las anteriores es correcta.
28. **Relacionado con los alimentos, ¿qué significan las siglas SCIRI?:**
- A) Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información.
  - B) Sistema Coordinado Internacional de Redes de Información.
  - C) Simulación Coordinada de Intercambios Rápidos de Investigaciones.
  - D) Sociedad Central Internacional de Redes Industriales.
29. **¿Qué directiva establece las normas generales de higiene de los productos alimenticios y las modalidades para la verificación de la observancia de dichas normas?:**
- A) Directiva 852/2004 CE.
  - B) Directiva 93/43/ CEE.
  - C) Directiva 178/2002.
  - D) No es una Directiva, es un Reglamento.

30. Según el artículo 56 de la Ley 14/1986, General de Sanidad, como regla general y salvo excepciones, el área de salud extenderá su acción a una población:
- A) No superior a 50.000 habitantes.
  - B) No inferior a 25.000 habitantes ni superior a 50.000 habitantes.
  - C) No inferior a 200.000 habitantes ni superior a 250.000 habitantes.
  - D) No inferior a 250.000 habitantes ni superior a 350.000 habitantes.
31. En el desayuno se incluirá tomate triturado y jamón serrano. ¿Para qué dieta NO es apto este desayuno?:
- A) Triturada.
  - B) Astringente.
  - C) Semilíquida.
  - D) Todas las respuestas anteriores son correctas.
32. ¿Cómo se debe expresar la fecha de congelación de un alimento?:
- A) Ha de ir precedida de la indicación "Fecha de congelación".
  - B) Ha de ir acompañada de la fecha en sí, o por una referencia al lugar de la etiqueta en la que figura la fecha.
  - C) La fecha ha de estar compuesta por el día, el mes y el año, indicados claramente en ese orden.
  - D) Todas las respuestas anteriores son correctas.
33. Funciones específicas del servicio de alimentación en un hospital:
- A) Presentar la comida con un aspecto higiénico y agradable.
  - B) Facilitar el control de dietas en el hospital.
  - C) Controlar los costes de explotación a la mejora del paciente.
  - D) Todas son correctas.
34. Según el artículo 50 de la Ley 14/1986, General de Sanidad, ¿qué se constituirá en cada Comunidad Autónoma?:
- A) Un Servicio Murciano de Salud integrado por todos los centros, servicios y establecimientos de la propia Comunidad, Diputaciones, Ayuntamientos y cualesquiera otras Administraciones territoriales intracomunitarias.
  - B) Un servicio de Salud integrado por todos los centros, servicios y establecimientos de la propia Comunidad, Diputaciones, Ayuntamientos y cualesquiera otras Administraciones territoriales intracomunitarias.
  - C) Un Servicio de Salud integrado por todos los centros, hospitales, servicios y establecimientos de la propia Comunidad, Provincias, Diputaciones, Islas, Ayuntamientos y cualesquiera otras Administraciones territoriales intracomunitarias.
  - D) Ninguna es correcta.
35. Con respecto de los alimentos, ¿qué son las ETAs?:
- A) Alimentos transgénicos endémicos.
  - B) Enfermedades transmitidas por alimentos.
  - C) Esporas transportadoras de alimentos.
  - D) Enfermedades de transmisión anaeróbica.
36. ¿Qué tipos de causas pueden ser el origen de una intolerancia alimentaria?:
- A) Enzimáticos.
  - B) Farmacológicos.
  - C) Sustancias presentes en el alimento que resulten perjudiciales.
  - D) Todas las anteriores.

011

259

303

103

007

229

329

37. **La contaminación cruzada puede darse de manera (señale la respuesta correcta):**
- A) Contaminación cruzada parcial o total.
  - B) Contaminación cruzada leve o grave.
  - C) Contaminación cruzada directa o indirecta.
  - D) Contaminación cruzada interna o externa.
38. **¿Cuál de las siguientes afirmaciones es falsa?:**
- A) El agua disponible dentro de los alimentos, un parámetro conocido como actividad agua (AW) es un factor muy importante para la longevidad de los mismos.
  - B) La actividad agua y el PH son las características más importantes para determinar cómo se van a comportar los microorganismos en un alimento.
  - C) Cuanto mayor es la actividad del agua, mayor es su vida útil.
  - D) La actividad agua establece el rango de inicio y final del crecimiento de muchos microorganismos.
39. **¿Cuál de los siguientes materiales es recomendado para recipientes de descongelación?:**
- A) Plástico.
  - B) Papel de aluminio.
  - C) Vidrio.
  - D) Cartón.
40. **Con las siglas EFSA nos referimos a:**
- A) Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.
  - B) Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.
  - C) Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición.
  - D) Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria.
41. **¿Qué es el vibrio?:**
- A) Una bacteria.
  - B) Un virus.
  - C) Una toxina.
  - D) Un parásito.
42. **¿Qué se conoce en la Ley 40/2015, de Régimen Jurídico del Sector Público como sede electrónica?:**
- A) Es el conjunto de medios disponible para los ciudadanos a través de redes de telecomunicaciones, cuya titularidad corresponde a una Administración Pública.
  - B) Es aquella página web disponible para los ciudadanos a través de redes de telecomunicaciones, cuya titularidad corresponde a una Administración Pública.
  - C) Es aquel órgano de la Administración Pública que pone a disposición de los ciudadanos, a través de redes de telecomunicaciones, los medios para relacionarse electrónicamente con la Administración.
  - D) Es aquella dirección electrónica disponible para los ciudadanos a través de redes de telecomunicaciones, cuya titularidad corresponde a una Administración Pública.
43. **Según el RD 1808/1991, ¿a qué definición corresponde: "...conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio producido, fabricado o envasado en circunstancias prácticamente idénticas...":**
- A) Lote.
  - B) Partida.
  - C) Código o referencia.
  - D) Producto paletizado.

44. **¿Por qué es crucial evaluar la capacidad del proveedor para adaptarse a las restricciones dietéticas y alergias alimentarias?:**
- A) Sólo afecta a un pequeño porcentaje de pacientes.
  - B) Contribuye a la satisfacción del paciente y previene riesgos de salud.
  - C) No tiene impacto en la calidad del servicio.
  - D) Aumenta los costos sin beneficios tangibles.
45. **Los residuos originados en las cocinas hospitalarias del SMS deberán depositarse en:**
- A) Bolsas de polietileno, de 40 galgas y homologadas según la norma UNE 53-147-85.
  - B) Bolsas de polietileno, de 50 galgas y homologadas según la norma UNE 53-147-85.
  - C) Bolsas de polietileno, de 60 galgas y homologadas según la norma UNE 53-147-85.
  - D) Bolsas de polietileno, de 70 galgas y homologadas según la norma UNE 53-147-85.
46. **Según el reglamento 178/2002, se define como “análisis de riesgo” de un alimento (señale la respuesta correcta):**
- A) La ponderación de la probabilidad de un efecto perjudicial para la salud.
  - B) El proceso formado por 3 elementos interrelacionados: determinación del riesgo, gestión del riesgo y comunicación del riesgo.
  - C) Un proceso con fundamento científico formado por cuatro etapas: identificación del factor del riesgo, caracterización del factor de peligro, determinación de la exposición y caracterización del riesgo.
  - D) Todo agente biológico, químico o físico presente en un alimento que pueda causar un efecto perjudicial para la salud.
47. **¿Cuál de las cuatro fases NO pertenece al sistema de calidad continua?:**
- A) Planificación.
  - B) Verificación.
  - C) Acción.
  - D) Conformidad.
48. **Los platos cocidos y refrigerados almacenados en una cámara han de llevar en el exterior las siguientes inscripciones:**
- A) La *fecha del día de cocción y consumir antes de...*
  - B) Sólo es necesaria la *fecha del día de cocción*.
  - C) *Consumir antes de...* y nombre de la persona que elaboró el plato.
  - D) Ninguna es correcta.
49. **El proceso donde se somete el alimento a una fuente de calor intensa, lo que provoca que se forme una costra superficial y los jugos permanezcan en el interior del alimento se llama:**
- A) Técnica de maillard.
  - B) Técnica por expansión.
  - C) Técnica por concentración.
  - D) Técnica mixta.
50. **¿Qué gases intervienen en el envasado en atmósfera modificada o atmósfera protectora?:**
- A) Nitrógeno, oxígeno y dióxido de carbono.
  - B) Oxígeno, hidrógeno y nitrógeno.
  - C) Dióxido de carbono, hidrógeno y nitrógeno.
  - D) Ninguna es correcta.
51. **La categoría de personal estatutario del SMS de Técnico Superior en Hostelería y Turismo, ciclo Restauración, está definida en:**
- A) Decreto 178/2002 anexo 1.
  - B) Decreto 119/2002 anexo 2.
  - C) Decreto 852/2004 anexo 5.
  - D) Decreto 3484/2000 anexo 1.

108

410

402

254

147

212

123

430

52. **¿Qué información es obligatoria en el etiquetado de alimentos en máquinas vending?:**
- A) Denominación de venta, listado de ingredientes e identificación de la empresa.
  - B) Fecha de duración mínima o de caducidad.
  - C) Cantidad neta, listado de ingredientes y número de lote.
  - D) Todas son correctas.
53. **¿Cuál de las siguientes afirmaciones sobre la Shigella no es correcta?:**
- A) Es una bacteria aerobia.
  - B) Sus síntomas aparecen en minutos.
  - C) Es una enfermedad diarreica.
  - D) Sus síntomas aparecen de 1 a 7 días de la ingestión de la comida.
54. **Según la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, el empresario no deberá elaborar y conservar a disposición de la autoridad competente las siguientes documentación:**
- A) La relación de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales que hayan causado al trabajador una incapacidad laboral de al menos 30 días.
  - B) La evolución de los riesgos para la seguridad y la salud en el trabajo, incluido el resultado de los controles periódicos de las condiciones de trabajo y de la actividad de los trabajadores.
  - C) La planificación de la actividad preventiva, incluidas las medidas de protección y prevención a adoptar y, en su caso, material de protección que deba utilizarse.
  - D) Práctica de los controles del estado de salud de los trabajadores previstos en su artículo 22 de esta ley.
55. **Las muestras testigo estarán claramente identificadas y fechadas, y se conservarán debidamente protegidas en refrigeración a una temperatura....:**
- A) Igual o inferior a 4°C.
  - B) Igual o inferior a 6°C.
  - C) Igual o inferior a 2°C.
  - D) Ninguna es correcta.
56. **¿Cuántos artículos tiene el Estatuto de Autonomía de la Región de Murcia?:**
- A) 55.
  - B) 65.
  - C) 45.
  - D) 75.
57. **¿Cuál es la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor?:**
- A) Reglamento (UE) nº 1169/2011.
  - B) Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero.
  - C) Real Decreto 126/2005, de 27 de febrero.
  - D) Real decreto (UE) nº 1169/2001.
58. **En los casos en que todos los ingredientes de todos los alimentos son sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, ¿cómo puede destacarse su presencia?:**
- A) Todos ellos deben indicarse en la lista de ingredientes y destacarse.
  - B) Existe cierta flexibilidad en lo que respecta a los medios para destacar estas menciones: tipo de letra, estilo, color de fondo...
  - C) A y B son falsas.
  - D) A y B son correctas.

105

333

439

319

014

248

301

59. **La ley de Prevención de Riesgos laborales no será de aplicación a:**
- A) Fuerzas armadas y actividades militares de la Guardia Civil.
  - B) Servicios operarios de Protección Civil.
  - C) Personal laboral del servicio del hogar.
  - D) Todas las respuestas son correctas.
60. **¿Cuál es la distancia mínima recomendada para el espacio de paso en el interior de los cuartos fríos?:**
- A) 80 cm.
  - B) 1.00 metros.
  - C) 1.80 metros.
  - D) 2.50 metros.
61. **Las dietas líquidas se pueden administrar bien de forma oral o por medio de una sonda y están especialmente indicadas en los siguientes casos:**
- A) Primera ingesta tras varios días de ayuno.
  - B) Anorexia grave.
  - C) Patologías como fractura del maxilar inferior, trastornos de deglución.
  - D) Todas son correctas.
62. **¿Cuál es el orden a priorizar en la atención de varios accidentados en una cocina?:**
- A) Primero los que sangran abundantemente, después aquellos que no presentan señales de vida (muerte aparente) y por último los accidentados con quemaduras graves.
  - B) Primero los que tienen quemaduras graves, después los que sangran abundantemente y por último los que no presentan señales de vida.
  - C) Primero los que no presentan señales de vida para ir descartando, después los que tienen quemaduras graves y por último los que sangran abundantemente.
  - D) No hay un orden establecido, se atienden a los accidentados como vayan auxiliándose.
63. **Los diputados al Parlamento Europeo serán elegidos por sufragio universal, directo, libre y secreto para un mandato de:**
- A) Cuatro años.
  - B) Cinco años.
  - C) Seis años.
  - D) Tres años.
64. **¿En cuál de las siguientes elaboraciones la almendra forma parte de sus ingredientes?:**
- A) Fricandó.
  - B) Gallina en pepitoria.
  - C) Ajo blanco.
  - D) Todas son correctas.
65. **La Ley 12/2014, de Transparencia y Participación Ciudadana de la Región de Murcia define buen gobierno como:**
- A) Los principios, obligaciones y reglas sobre la calidad de los servicios y el funcionamiento de la administración, y los principios éticos y buenas prácticas de acuerdo con los que deben actuar los altos cargos de la Administración.
  - B) La acción proactiva de la Administración de dar a conocer la información relativa a sus ámbitos de actuación y sus obligaciones, con carácter permanente y actualizado, de la forma que resulte más comprensible para las personas.
  - C) El que promueve una comunicación y un diálogo de calidad con los ciudadanos con el fin de facilitar su participación y colaboración en las políticas públicas, que garantiza la información y la transparencia para fomentar la rendición de cuentas.
  - D) La obligación por parte de las entidades e instituciones de publicar de manera permanente la información pública que sea relevante para garantizar la transparencia de su actividad pública.

66. **La unidad básica del sistema de trazabilidad según el RD 1808/1991 es:**
- A) Partida de productos.
  - B) El kilo (kg) si la unidad del producto es la masa y el litro (L) si la unidad del producto es el volumen.
  - C) Lotes de productos.
  - D) Ninguna de las respuestas anteriores son unidades básicas de trazabilidad.
67. **En el contexto de la cocina, ¿cuál es uno de los beneficios clave de seguir el principio de *marcha adelante*?:**
- A) Mayor complejidad en los platos.
  - B) Menor eficiencia en la preparación.
  - C) Mejor organización y flujo de trabajo.
  - D) Todas son incorrectas.
68. **Según el reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información facilitada al consumidor, la información nutricional obligatoria incluirá:**
- A) Valor energético, proteínas, sal.
  - B) Las grasas y grasas saturadas.
  - C) Los hidratos de carbonos y azúcares.
  - D) Todas son correctas.
69. **¿Cuál de las siguientes bacterias se puede encontrar en la harina?:**
- A) Yersinia.
  - B) Campilobacter.
  - C) Bacillus.
  - D) Estafilococo.
70. **En la cocción al vacío, al carecer de aire, se paraliza el proceso de desarrollo bacteriano y el tiempo de conservación se alarga a:**
- A) 3 días.
  - B) 30 días.
  - C) 21 días.
  - D) 45 días.
71. **En la cocina al vacío intervienen los siguientes procesos. Señale la respuesta incorrecta:**
- A) Preparación y cocción tradicional.
  - B) Acondicionamiento en bolsas a 65°C.
  - C) Realización al vacío.
  - D) Enfriamiento a temperatura ambiente.
72. **Es verdad que:**
- A) La cirugía es un proceso que requiere una alimentación especial.
  - B) La intervención quirúrgica ocasiona estrés al organismo del paciente.
  - C) La terapia nutricional y metabólica es aquella que se administra de forma enteral o parenteral.
  - D) Todas son correctas.
73. **¿Cuál de las siguientes afirmaciones es correcta respecto de la Constitución Española?:**
- A) Ningún español podrá ser privado de su nacionalidad.
  - B) Cualquier español podrá ser privado de su nacionalidad por resolución judicial motivada, en los supuestos establecidos por la ley.
  - C) Todo español que se naturalice en otro país perderá su nacionalidad de origen.
  - D) Ningún español de origen podrá ser privado de su nacionalidad.

74. **¿Cuál es el ingrediente principal de los huevos benedit o beneditinos, que si no lo llevara no se denominaría con este nombre dicha elaboración?:**
- A) Salsa holandesa.
  - B) Salsa bearnesa.
  - C) Vino elaborado por los monjes beneditinos.
  - D) Ninguna es correcta.
75. **¿Cuál de estos es un tipo de reacción alérgica?:**
- A) Mediada por IgA.
  - B) Mediada por IgG.
  - C) Mediada por IgE.
  - D) Mediada por IgM.
76. **¿Cuál de las siguientes opciones refleja mejor un criterio técnico relacionado con la calidad de los ingredientes utilizados en restauración?:**
- A) Proveedores locales y sostenibles.
  - B) Cumplimiento de plazos de entrega.
  - C) Bajo costo.
  - D) Disponibilidad de descuentos.
77. **Clases de alimentos según su procedencia:**
- A) Útiles, inútiles, y tóxicos.
  - B) Naturales, humanizados, y artificiales.
  - C) Alimentos aprovechables y no aprovechables.
  - D) Alimentos nutritivos y alimentos no nutritivos.
78. **Relativo a la explotación de las cocinas hospitalarias, ¿a qué corresponden las siglas PPT?:**
- A) Pliego de prescripciones teóricas.
  - B) Pliego de prestaciones territoriales.
  - C) Pliego de representación y traducción.
  - D) Ninguna es correcta.
79. **Sobre la acrilamida: las medidas de mitigación se hacen obligatorias para los operadores de empresas alimentarias, incluyendo, entre otros, industrias, catering y restauración, lo cual supone un esfuerzo más para el control de este contaminante. ¿En qué ley queda recogido?:**
- A) Reglamento (UE) 2017/2158 de la comisión de 20 de noviembre de 2017.
  - B) Reglamento (UE) 2017/2155 de la comisión de 20 de noviembre de 2017.
  - C) Reglamento (UE) 2015/2158 de la comisión de 20 de diciembre de 2015.
  - D) Reglamento (UE) 2017/2155 de la comisión de 20 de noviembre de 2017.
80. **Una vez implantadas y en funcionamiento todas las actividades del Plan de Prevención, éste será sometido a una auditoría por parte de:**
- A) Auditoría de la ISO 9001 del centro donde esté implantado el Plan de Prevención.
  - B) Instituto de Seguridad y Salud Laboral de la Región de Murcia.
  - C) Auditoría de la ISO 22000 del centro donde esté implantado el Plan de Prevención.
  - D) Certificado AENOR expedido por la autoridad Consejería de Salud y medioambiente.
81. **¿Cuál no es una responsabilidad principal del pinche de cocina?:**
- A) Colaborar en la preparación de acompañamientos y guarniciones.
  - B) Realizar tareas de emplatado.
  - C) Elaboración de los primeros platos.
  - D) Limpiar las instalaciones de la cocina y todos los enseres utilizados.

210

304

107

201

109

220

436

130

82. **La formación de los trabajadores en materia de prevención de Riesgos Laborales debe cumplir una serie de requisitos, como son:**
- A) Que se imparta adaptada a la evolución de los riesgos, a la aparición de otros nuevos y que sea continuada.
  - B) Que sea independiente de los procedimientos de trabajo establecidos en la empresa.
  - C) Que se realice aunque no se haya tenido en cuenta una evaluación de necesidades y de planificación.
  - D) Que sea impartida siempre mediante concierto por el personal de servicios de prevención ajenos.
83. **¿Cómo se llama el glucósido que se encuentra en los huesos de las almendras amargas, semillas de manzana y pera, que cuando se come y se mastica se libera cianuro que incluso si se toma en grandes cantidades puede dar lugar a intoxicación y muerte?:**
- A) La amigdalasa.
  - B) La amigdalina.
  - C) La cianoticagdalasa.
  - D) La cianotigdalina.
84. **¿Cuál de estos ingredientes no pertenece al plato llamado “patatas a la importancia”?:**
- A) Cebolla.
  - B) Chorizo
  - C) Vino blanco.
  - D) Harina.
85. **Respecto a los registros del sistema de gestión de calidad, seleccione la respuesta correcta:**
- A) Los requisitos son documentos y se pueden controlar, “sistema de gestión de calidad y sus procesos”.
  - B) Debe establecerse un procedimiento documentado que asegure que los registros permanecen legibles, fácilmente identificables y recuperables.
  - C) Mientras los registros se identifiquen, almacenen y se recuperen de forma ordenada, ágil y clara, no hace falta un procedimiento que trate del control de los registros.
  - D) Ninguna opción es correcta.
86. **¿Cómo se organiza territorialmente el Estado, según el artículo 137 de la Constitución Española?:**
- A) En entidades locales y autonómicas.
  - B) En municipios, en provincias y en las Comunidades Autónomas que se constituyan.
  - C) En municipios, mancomunidades, provincias, territorios insulares y Comunidades Autónomas.
  - D) En municipios, provincias, territorios insulares y en las Comunidades Autónomas que se constituyan.
87. **En la cocina hospitalaria, ¿en cuál de los siguientes casos es la empresa externa la que se encarga de la gestión y suministro de víveres?:**
- A) Producción externa.
  - B) Producción interna.
  - C) Producción mixta.
  - D) En todas las anteriores.
88. **De los siguientes productos, ¿cuál no es considerado como alimento según el RD 178/2002?:**
- A) El agua.
  - B) Cualquier sustancia destinada a ser ingerida por el ser humano.
  - C) La goma de mascar.
  - D) Las plantas antes de la cosecha.

308

221

216

324

031

240

401

89. **¿Cuál de las siguientes afirmaciones es correcta?:**
- A) En las intolerancias, el organismo no puede asimilar correctamente un alimento o alguno de sus componentes.
  - B) La mayoría de las intolerancias alimentarias son metabólicas.
  - C) Cualquier sustancia presente en el alimento y que cause reacción inmunitaria es alérgeno.
  - D) Todas las anteriores son correctas.
90. **“Ø” con este símbolo delante de ES en la numeración de los huevos nos indica que es:**
- A) Huevo campero.
  - B) Huevo ecológico.
  - C) Huevo de gallinas criadas en jaulas.
  - D) Huevo de gallinas criadas en suelo.
91. **La reacción de maillard:**
- A) Es el proceso químico causante de la acrilamida.
  - B) Da lugar a alimentos con un color muy deseable.
  - C) Produce alimentos cuyo aroma organolépticamente es muy apetecible.
  - D) Todas son correctas.
92. **Sobre calidad, ¿cuál de las siguientes normas no forma parte de la familia ISO tras la actuación realizada en el año 2000?:**
- A) ISO 9001.
  - B) ISO 9004.
  - C) ISO 9002.
  - D) Ninguna.
93. **¿Qué es la solanina?:**
- A) Una sustancia que puede llegar a ser tóxica y que se produce por el exceso de humedad en la conservación de la patata.
  - B) Un aminoácido que causa el envejecimiento de las leguminosas.
  - C) Una proteína vegetal de gran valor biológico presente en las legumbres, especialmente en las lentejas.
  - D) Un tipo de patata especial para frituras.
94. **De acuerdo con el Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre información facilitada al consumidor, se entiende por ingrediente primario:**
- A) Un ingrediente o ingredientes de un alimento que representen más del 30% del mismo, o que el consumidor asocia generalmente con su denominación y respecto al cual se requiere normalmente una identificación cuantitativa.
  - B) Un ingrediente o ingredientes de un alimento que representen más del 40% del mismo, o que el consumidor asocia generalmente con su denominación y respecto al cual se requiere normalmente una identificación cuantitativa.
  - C) Un ingrediente o ingredientes de un alimento que representen más del 50% del mismo, o que el consumidor asocia generalmente con su denominación y respecto al cual se requiere normalmente una identificación cuantitativa.
  - D) Un ingrediente o ingredientes de un alimento que representen más del 25% del mismo, o que el consumidor asocia generalmente con su denominación y respecto al cual se requiere normalmente una identificación cuantitativa.
95. **La conservación de alimentos por radiaciones consiste en someter los alimentos a la acción de radiaciones obtenidas por procedimientos autorizados con el fin de:**
- A) Combatir infestaciones por insectos.
  - B) Contribuir a la destrucción de la flora microbiana, cuyo control total descansa además en la aplicación de otros métodos de conservación.
  - C) Inhibir la decadencia de ciertos alimentos vegetales.
  - D) Las respuestas A y B son correctas.

306

207

219

310

264

322

312

96. **¿A través de qué medios puede realizarse la regeneración?:**
- A) Baño maría.
  - B) Horno de microondas.
  - C) Horno de convección de aire.
  - D) Todas son correctas.
97. **Se entiende como condición de trabajo en una cocina hospitalaria:**
- A) Cualquier característica del local, equipamientos e instalaciones.
  - B) La naturaleza de los agentes físicos, químicos y biológicos presentes en el ambiente de trabajo.
  - C) La organización y ordenación del trabajo que influyan en la magnitud de todos los riesgos a que esté expuesto el trabajador.
  - D) Todas las respuestas anteriores son correctas.
98. **¿En qué ley se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación?:**
- A) Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre.
  - B) Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero.
  - C) Reglamento (CE) nº 852/2004 del parlamento europeo y del Consejo.
  - D) Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo.
99. **¿Cuál es uno de los beneficios clave de la atmósfera modificada en el envasado de frutas y verduras?:**
- A) Aumento del contenido de azúcar.
  - B) Retención de color y textura.
  - C) Disminución del contenido de fibra.
  - D) Mayor contenido en grasas saludables.
100. **Para la verificación del sistema del programa de limpieza y desinfección se recomienda realizar análisis microbiológicos en las superficies útiles de una cocina hospitalaria. ¿Qué valores se consideran aceptables para una correcta verificación?:**
- A) Entre 0-10 ufc/cm<sup>2</sup> de aerobios mesófilos y 0-1 ufc/cm<sup>2</sup> de enterobacterias.
  - B) Entre 0-100 ufc/cm<sup>2</sup> de aerobios mesófilos y 0-0 ufc/cm<sup>2</sup> de enterobacterias.
  - C) Entre 0-10 ufc/cm<sup>2</sup> de enterobacterias y 0-1 ufc/cm<sup>2</sup> de aerobios mesófilos.
  - D) Entre 0-100 ufc/cm<sup>2</sup> de enterobacterias y 0-1 ufc/cm<sup>2</sup> de aerobios mesófilos.

143

443

250

122

416