

1. **Los metales pesados se acumulan en nuestro organismo provocando a la larga graves enfermedades:**
- A) El plomo causa saturnismo.
  - B) El mercurio provoca la enfermedad de Crohn.
  - C) Las respuestas A y B son falsas.
  - D) Las respuestas A y B son correctas.
2. **¿Cuál es el órgano ejecutivo del Servicio Murciano de Salud?:**
- A) Consejo de administración.
  - B) Junta del gobierno.
  - C) Director gerente.
  - D) Presidente del consejo de administración.
3. **Dentro del vacuno, ¿en qué categoría estaría el rabillo de cadera?:**
- A) Primera A.
  - B) Segunda.
  - C) Tercera.
  - D) Primera B.
4. **La clasificación del personal estatutario del gestión y servicios se efectúa, en función del título exigido para el ingreso, de la siguiente forma (señale la respuesta incorrecta):**
- A) Personal de formación universitaria.
  - B) Personal de formación profesional.
  - C) Personal laboral.
  - D) Otro personal.
5. **Respecto a los convenios colectivos y, de conformidad con el artículo 37 de la Constitución Española, la ley garantizará:**
- A) Su publicidad.
  - B) Su ámbito.
  - C) Su fuerza vinculante.
  - D) Su temporalidad.
6. **El almacenamiento de productos no perecederos, ¿a qué temperatura media deberá ser?:**
- A) 0 a 3 °C.
  - B) 18 °C.
  - C) 15 °C.
  - D) 13 °C.
7. **El gratinado es un método de cocción por expansión, consistente en dorar o cocer un género superficialmente cubierto por una grasa, pan rallado, queso rallado, etc. El gratinado puede ser de varias maneras, ¿cuál de las siguientes no es una manera de gratinado?:**
- A) Gratinado complejo.
  - B) Gratinado rápido.
  - C) Glaseado.
  - D) Todas las respuestas son correctas.
8. **Un almacén de alimentos de cocina se divide en espacios o áreas bien diferenciadas tales como... (señale la respuesta incorrecta):**
- A) Un área de alimentos secos y otros no perecederos.
  - B) Un área destinada a verduras y frutas.
  - C) Un área para productos refrigerados.
  - D) Un área para productos y utensilios de limpieza.

331

145

432

136

013

213

416

329

9. **La proteína de la leche que se obtiene por la separación de otras proteínas de la leche desnatada utilizando procedimientos tecnológicos autorizados se denomina:**
- A) Requesón.
  - B) Caseína.
  - C) Yogur.
  - D) Suero lácteo.
10. **¿Cuál es el Real Decreto que aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para elaboración, circulación y comercio de detergentes y limpiadores?:**
- A) Real Decreto 770/1998, 7 de mayo.
  - B) Real Decreto 770/1999, 7 de mayo.
  - C) Real Decreto 770/1997, 8 de mayo.
  - D) Real Decreto 770/1999, 8 de mayo.
11. **Una vez superadas las posibilidades de diagnóstico y tratamiento de la Atención Primaria, según el artículo 15 de la Ley 14/1986, General de Sanidad, los usuarios del Sistema Nacional de Salud tienen derecho:**
- A) En el marco de su Área de Salud, a ser atendidos en los servicios especializados hospitalarios.
  - B) En el marco de cualquier Área de Salud, a ser atendidos en los servicios especializados hospitalarios.
  - C) En el marco de su Área de Salud, a ser atendidos en otro centro de salud.
  - D) Todas son correctas.
12. **En la utilización de fogones de gas propano, ¿cuál de las siguientes afirmaciones es correcta?:**
- A) Produce problemas de contaminación química en la atmósfera.
  - B) Tiene menor capacidad de explosión, es bastante tóxico, pero ante una fuga se identifica por su olor. Tiene menos peligro de acumulación.
  - C) Tóxico y pesado, con riesgo de explosión si se acerca a una llama. No produce humo ni hollín.
  - D) Funcionan por calentamiento de resistencias eléctricas.
13. **Cuando nos referimos al conjunto de programas y actividades preventivas básicas a desarrollar en todas las empresas alimentarias para la consecución de la seguridad alimentaria, ¿a qué hacemos referencia?:**
- A) PGC.
  - B) PGH.
  - C) BPH.
  - D) Ninguna es correcta.
14. **Entre las funciones de los pinches está:**
- A) Pinche encargado del plonge.
  - B) Tendrán a su cargo el servicio de la despensa.
  - C) Distribuirán al personal en las funciones de cocina.
  - D) Sustituirán a los cocineros en caso de enfermedad.
15. **Según el artículo 1 de la Ley 14/1986, General de Sanidad, son titulares del derecho a la protección de la salud y a la atención sanitaria:**
- A) Todos los españoles.
  - B) Todos los ciudadanos.
  - C) Todos los españoles y los ciudadanos de la Unión Europea que tengan establecida su residencia en territorio nacional.
  - D) Los españoles y ciudadanos extranjeros que tengan establecida su residencia en territorio nacional.

16. **¿Cuáles son las fases por las que suele pasar una dieta progresiva de absoluta a basal?:**  
A) Dieta absoluta, dieta líquida, dieta semilíquida, dieta blanda, dieta fácil digestión, dieta basal.  
B) Dieta absoluta, dieta blanda, dieta basal.  
C) Dieta absoluta, dieta líquida, dieta semilíquida, dieta blanda, dieta fácil digestión.  
D) Solo existen la dieta absoluta y dieta basal.
17. **La ley de salud de la región de Murcia se estructura en:**  
A) Artículos.  
B) Recursos.  
C) Secciones.  
D) Títulos.
18. **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 verdura.  
C) Se intenta conseguir la protección del intestino y su reposo funcional.  
D) Todas las respuestas anteriores son correctas.
19. **Para la colocación de mercancía, se utiliza un sistema de clasificación. ¿Qué opción sería correcta?:**  
A) Clase B (rotación mayor).  
B) Clase A (de mayor consumo y por tanto rotación rápida).  
C) Clase A (de menor consumo y por tanto rotación rápida).  
D) Ninguna es correcta.
20. **Los alimentos no perecederos o estables son:**  
A) Carnes, pescados, verduras, frutas crudas.  
B) Pastas, azúcar, harinas.  
C) Conservas y semiconservas.  
D) No existen los alimentos no perecederos o estables.
21. **¿Para qué se utiliza una lustrera?:**  
A) Para mezclar ingredientes.  
B) Para decorar o rellenar con masa o crema.  
C) Para espolvorear.  
D) Para estirar masas.
22. **¿Qué tipo de vehículo es necesario para el transporte de carne congelada?:**  
A) Isotermos.  
B) Frigoríficos.  
C) De traslado urgente.  
D) Cualquier vehículo es válido.
23. **Los productos de pastelería y repostería se almacenarán en equipos de refrigeración exclusivos:**  
A) Junto a las carnes.  
B) Junto al pescado.  
C) Separados del resto de los productos.  
D) Indistintamente con unos u otros.

24. **Según el artículo 22 del Estatuto de Autonomía de la Región de Murcia, la Asamblea Regional ostenta la potestad:**
- A) Reglamentaria.
  - B) Ejecutiva.
  - C) Legislativa.
  - D) Judicial.
25. **¿Cuánto tiempo se podrán conservar los huevos refrigerados?:**
- A) 4 o 5 semanas.
  - B) 30 días.
  - C) 2 o 3 semanas.
  - D) Entre 30 o 40 días.
26. **En cuanto a los riesgos derivados de una mala utilización de productos, podemos decir que hay varios tipos de efectos perjudiciales para la salud. ¿Cuál de los siguientes no es un efecto?:**
- A) Efectos locales.
  - B) Efectos agudos.
  - C) Efectos generalizados.
  - D) Efectos químicos.
27. **El dulce elaborado a partir de la pulpa de la calabaza de cidra recibe el nombre de:**
- A) Cabello de ángel.
  - B) Rabo de gallo.
  - C) Crema de catalana.
  - D) Crema de cidra.
28. **¿Cuál es el Real Decreto que modifica la norma general de etiquetado e incluye los alérgenos con mención obligatoria?:**
- A) Real Decreto 1334/1999.
  - B) Real Decreto 1245/2008.
  - C) Real Decreto 1247/2008.
  - D) Real Decreto 1334/2000.
29. **¿De qué fecha es la ley por la que se aprueba el estatuto marco del personal estatutario de los servicios de salud?:**
- A) 14/1986 de 25 abril.
  - B) 55/2003 de 16 de diciembre.
  - C) 3/2001 de 3 de julio.
  - D) 78/2003 de 17 de julio.
30. **Señale la opción incorrecta: los nombramientos de personal estatutario temporal del Servicio Murciano de Salud podrán ser:**
- A) De comisión de servicios.
  - B) De interinidad.
  - C) De carácter eventual.
  - D) De sustitución.
31. **¿Qué es trazabilidad de un producto?:**
- A) Establecer correspondencias entre el origen del alimento, su procesado y su distribución.
  - B) Examen de calibraciones realizadas a equipos.
  - C) Examen de los resultados contrastados de mantenimiento de equipos.
  - D) No habrá registro de entrada de suministros y proveedores.

023

409

236

306

407

109

147

232

32. **¿Cuál de estos alimentos está recomendado en la primera fase de la dieta astringente?:**  
A) Macarrones con tomate.  
B) Café con leche.  
C) Bollería.  
D) Pasta hervida sin salsa. 439
33. **El capítulo II de la ley 55/2003, del 16 de diciembre, del estatuto marco del personal estatutario de los servicios de salud, se denomina:**  
A) Normas generales.  
B) Clasificación de personal estatutario.  
C) Planificación y ordenación del personal.  
D) Derechos y deberes. 116
34. **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. 304
35. **Los lavamanos, provistos de agua potable caliente y fría, y secado higiénico de las manos:**  
A) Serán de acero inoxidable.  
B) Estarán colocados adecuadamente.  
C) Serán de accionamiento no manual.  
D) Todas son correctas. 330
36. **En los lugares destinados al almacenamiento de alimentos se prohíbe:**  
A) Producir fuegos.  
B) Utilizar aguas potables.  
C) Barrer suelos en seco.  
D) Admitir en el almacén alimentos que no lleguen acompañados del documento sanitario. 217
37. **El capítulo IV de la ley 55/2003, de 16 de diciembre, estatuto marco del personal estatutario de los servicios de salud, se denomina:**  
A) Normas generales.  
B) Clasificación del personal estatutario.  
C) Planificación y ordenación del personal.  
D) Derechos y deberes. 140
38. **¿A qué temperatura debe estar el aclarado en la limpieza de vajilla y cubertería?:**  
A) 90 °C.  
B) 120 °C.  
C) 82 °C.  
D) 60 °C. 237
39. **Los alimentos secos se almacenaran en sus envases originales. ¿Los envases originales deben estar íntegros y cerrados?:**  
A) Sí.  
B) No.  
C) Solo a la hora de recepcionarlos.  
D) Según las dimensiones del almacén. 421

40. **¿Qué se les reserva a las áreas de salud?:**
- A) La responsabilidad de la gestión y prestación de la asistencia sanitaria y de los servicios sanitarios públicos que integra.
  - B) Las funciones de salud pública.
  - C) La adopción de un nuevo modelo de organización y gestión.
  - D) La organización de la asistencia sanitaria en este ámbito territorial.
41. **¿Qué es la contaminación cruzada?:**
- A) Es la proliferación de microorganismos patógenos en un alimento por exceso de agua.
  - B) Es la proliferación de microorganismos patógenos en un alimento por falta de frío.
  - C) Es la transmisión de microorganismos de un alimento contaminado, normalmente crudo a otro que no lo estaba, normalmente ya cocinado.
  - D) Es la excesiva madurez de un pescado o carne.
42. **¿Cuál de estos ingredientes no entra dentro de la receta de las natillas finas o salsa inglesa?:**
- A) Leche.
  - B) Azúcar.
  - C) Claras de huevo.
  - D) Corteza de limón.
43. **A la vista de lo establecido en el artículo 24 de la Constitución Española, señale la respuesta correcta:**
- A) La ley regulará los casos en que, por razón de parentesco o de secreto profesional, no se estará obligado a declarar sobre hechos presuntamente delictivos.
  - B) La ley regulará los casos en que, por razón de parentesco, defensa o de secreto profesional, no se estará obligado a declarar sobre hechos presuntamente delictivos.
  - C) La ley regulará los casos en que, por razón de parentesco o de secreto profesional, se estará obligado a declarar sobre hechos presuntamente delictivos.
  - D) La ley no regulará los casos en que, por razón de parentesco o de secreto profesional, se estará obligado a declarar sobre hechos presuntamente delictivos.
44. **A la hora de elaborar alimentos, cuando hay un menor rendimiento, mejor retención del sabor y ahorro de energía, ¿a qué maquinaria nos referimos?:**
- A) Cocedores a vapor.
  - B) Freidoras continuas.
  - C) Hornos mixtos de convección-vapor.
  - D) Ninguno es correcto.
45. **Según el artículo 33 del Estatuto de Autonomía de la Región de Murcia, el Consejo de Gobierno:**
- A) No cesará necesariamente en los mismos casos que su Presidente.
  - B) No podrá continuar en funciones hasta la toma de posesión del nuevo Consejo.
  - C) Responde políticamente ante el Presidente de forma solidaria.
  - D) Ninguna es correcta.
46. **¿Cuál es la definición de empanar?:**
- A) Pasar por pan rallado, huevo batido y harina un género que resultará cubierto por una especie de costra.
  - B) Pasar por pan rallado y huevo batido un género que resultará cubierto por una especie de costra.
  - C) Pasar por harina, huevo batido y pan rallado un género que resultará cubierto con una especie de costra.
  - D) Pasar por huevo batido y pan rallado un género que resultará cubierto con una especie de costra.

47. **¿A qué área de salud pertenece el consultorio de Ceutí?:**  
A) Área 6.  
B) Área 7.  
C) Área1.  
D) Área 3. 122
48. **Hoja más larga y ancha, de 28 a 30 cm, usado para cortes de carnes, pescado o aves jóvenes. ¿Qué denominación de cuchillo es?:**  
A) Cebollero.  
B) Puntilla.  
C) Cuchillo de golpe.  
D) Cuchillo de cocina. 208
49. **¿Quién aprueba los proyectos de ley y los reglamentos en materia de personal estatuario del Servicio Murciano de Salud?:**  
A) Asamblea regional.  
B) Consejo de gobierno.  
C) Consejería de sanidad.  
D) Consejo de administración del Servicio Murciano de Salud. 144
50. **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. 320
51. **Son causas de extinción de la condición de personal estatuario fijo:**  
A) La sanción disciplinaria firme de separación del servicio.  
B) La jubilación.  
C) La renuncia.  
D) Las tres respuestas anteriores son correctas. 150
52. **En el plan de formación de manipuladores, hay un procedimiento de vigilancia y acciones correctoras, incluido en este apartado hay un registro. Indique la opción correcta con respecto al registro:**  
A) Quedarán archivados por un periodo de 2 años.  
B) Se registrarán todas las actuaciones de vigilancia, así como cada una de las medidas correctoras.  
C) Se deberá definir qué tipo de medidas correctoras se tomarán.  
D) Todas son correctas. 233
53. **¿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, zanahoria, trufa, etc.  
D) Cortar las verduras para menestra. 322
54. **¿Qué tipo de carne se engloba dentro de la categoría A?:**  
A) Puede presentar algún golpe, defecto en la piel o hueso roto.  
B) Carne sin golpes ni roturas.  
C) Carne con roturas y golpes que es utilizada industrialmente para su transformación, debido a la poca presencia.  
D) Todas son verdaderas una vez limpias y troceadas. 433

55. **¿Qué medidas preventivas en la manipulación de productos químicos debemos tener en cuenta?:**
- A) Cerrar siempre los recipientes una vez utilizados.
  - B) Verificar el buen estado de recipientes y envases.
  - C) No mezclar productos.
  - D) Todas son correctas.
56. **¿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 fácilmente generando mal olor.
  - D) Aquellas cosas, sustancias, desechos u objetos que ya no tienen la utilidad inicial.
57. **Según el artículo 63 de la Ley 14/1986, General de Sanidad, la zona básica de salud es:**
- A) El marco territorial de la atención primaria de salud.
  - B) El marco nacional de la atención primaria de salud donde desarrollan las actividades sanitarias los centros de salud, centros integrales de atención primaria.
  - C) Un conjunto de centros de salud.
  - D) El marco territorial de la atención primaria de salud, donde desarrollan las actividades sanitarias los centros de salud, centros integrales de atención primaria.
58. **Hay distintos tipos de detergentes dependiendo del pH o grado de acidez. ¿Cuál de estos es alcalino?:**
- A) pH entre 7 y 14.
  - B) pH entre 0 y 14.
  - C) pH alrededor de 7.
  - D) Todas son correctas.
59. **La leche UHT es sometida a un calentamiento a una temperatura de 135-150 °C durante un mínimo de:**
- A) 5 segundos.
  - B) 1 segundo.
  - C) 2 segundos.
  - D) 10 segundos.
60. **El Consejo de Gobierno, según el artículo 32.2 del Estatuto de Autonomía de la Región de Murcia, estará compuesto por:**
- A) Presidente, Vicepresidente, en su caso, y los Consejeros, que el Presidente nombra y separa libremente.
  - B) Presidente y los Consejeros.
  - C) Vicepresidente y los Consejeros.
  - D) Presidente, Vicepresidente y los Consejeros.
61. **¿Qué criterios básicos hay en un servicio de alimentación?:**
- A) La higiene.
  - B) La gestión.
  - C) Todas las respuestas son correctas.
  - D) La dietética.
62. **Los coladores son utensilios de cocina que se utilizan para escurrir alimentos o para separar sólidos de líquidos. ¿Cuál de los siguientes no es un colador?:**
- A) Colador de muelle.
  - B) Colador de gusano.
  - C) Colador de verduras.
  - D) Colador de purés.

63. **La falta de respeto con los superiores, compañeros, subordinados y público será:**
- A) Falta leve.
  - B) Falta grave.
  - C) Falta muy grave.
  - D) No es falta.
64. **Es un buen conductor, no oxidable. Se puede encontrar en aleaciones con otros metales, no se utiliza para la conservación y cocción de ciertos alimentos. ¿A qué material nos referimos?:**
- A) Acero inoxidable.
  - B) Acero negro.
  - C) Cobre.
  - D) Aluminio.
65. **El almacenamiento de alimentos cumplirá (indique la respuesta errónea):**
- A) El almacenamiento de alimentos no se debe adaptar a las condiciones que se adecuen más para cada clase de producto.
  - B) Existirá una rotación periódica de los productos almacenados.
  - C) Será obligatoria la desinfección de las cámaras y almacenes.
  - D) Aquellos alimentos que estén deteriorados, infestados o contaminados serán retirados.
66. **En el corte de hortalizas, ¿cómo se denomina el corte de la pieza en dados muy pequeños?:**
- A) Nuez.
  - B) Avellana.
  - C) Brunoise.
  - D) Juliana.
67. **¿Qué ventaja presenta la cocina centralizada?:**
- A) Máxima higiene.
  - B) Mejor presentación.
  - C) Menor desperdicio de alimentos.
  - D) Todas las respuestas son correctas.
68. **Las visitas a las áreas de manipulación de alimentos deberán de ser:**
- A) Con ropa adecuada.
  - B) Con una prenda de cabeza cubriendo el pelo.
  - C) Con ropa de calle.
  - D) A y B son correctas.
69. **El método de conservación por frío negativo se conoce como...:**
- A) Refrigeración.
  - B) Frío neutro.
  - C) Pasteurización.
  - D) Congelación.
70. **El personal estatutario de gestión y servicios de formación universitaria, atendiendo al nivel del título requerido, se divide en:**
- A) Licenciados universitarios o personal con título equivalente.
  - B) Diplomados universitarios personal con título equivalente.
  - C) Técnicos superiores o personal con título equivalente.
  - D) A y B son correctas.

71. **Para escalfar tomates para su posterior pelado, ¿qué hay que hacer?:**  
A) Ponerlos en remojo el día anterior.  
B) Sumergirlos en agua caliente.  
C) Dejarlos dos horas en agua fría.  
D) Sumergirlos en agua fría con sal. 336
72. **¿Cómo se denomina el cortar las aletas del pescado con unas tijeras hacia la cabeza?:**  
A) Descabezado.  
B) Desescamado.  
C) Desbarbado.  
D) Desprendimiento de la piel. 411
73. **El uso principal del “baño María” es:**  
A) Brasear.  
B) Mantener calientes consomés, caldos y salsas.  
C) Hervir.  
D) Saltear. 316
74. **Según el artículo 37.2 de la Ley 40/2015, la exigencia de responsabilidad penal del personal al servicio de las Administraciones Públicas:**  
A) No suspenderá los procedimientos de reconocimiento de responsabilidad patrimonial que se instruyan.  
B) Suspenderá los procedimientos de reconocimiento de responsabilidad patrimonial que se instruyan.  
C) No suspenderá los procedimientos de reconocimiento de responsabilidad patrimonial que se instruyan, salvo que la determinación de los hechos en el orden jurisdiccional penal sea necesaria para la fijación de la responsabilidad patrimonial.  
D) Ninguna de las anteriores es correcta. 018
75. **El plato testigo se recoge en el Real Decreto 3484/2000, sobre normas de higiene en la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. ¿En qué artículo se encuentra?:**  
A) Artículo 4.  
B) Artículo 10.  
C) Artículo 5.  
D) Artículo 8. 404