

1. **El Real Decreto en el cual se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas es:**
- A) Real Decreto 3486/2000 de 20 de diciembre.
 - B) Real Decreto 3484/2000 de 29 de diciembre.
 - C) Real Decreto 3686/2000 de 29 de diciembre.
 - D) Real Decreto 3684/2000 de 20 de diciembre.
2. **El derecho a la protección de la salud, reconocido en el artículo 43 de la Constitución, ha sido desarrollado por:**
- A) La Ley 25/2007, de 2 de mayo, de Protección del Derecho a la Salud.
 - B) La Ley 17/2005, de 25 de junio, de los Derechos del Paciente para la Protección de su Salud.
 - C) La Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.
 - D) La Ley 29/1996, de 24 de enero, del Derecho a la Protección de la Salud.
3. **Señale la afirmación correcta:**
- A) Llamamos riesgo laboral a las enfermedades, patologías o lesiones sufridas con motivo u ocasión del trabajo.
 - B) Llamamos daños derivados del trabajo cualquier característica del mismo que pueda tener una influencia significativa en la generación de riesgos para la seguridad y la salud del trabajador.
 - C) Llamamos riesgo laboral grave o inminente a aquel que resulte probable racionalmente que se materialice en un futuro inmediato y pueda suponer un daño grave para la salud de los trabajadores.
 - D) Llamamos equipo de trabajo a la posibilidad de que un trabajador sufra un determinado daño derivado del trabajo.
4. **¿Qué es APPCC?:**
- A) Sistema para identificar peligros.
 - B) Sistema para controlar puntos críticos.
 - C) Sistema de control.
 - D) Todas las respuestas son correctas.
5. **Los tipos de peligros alimentarios que se pueden encontrar al realizar un análisis de peligros pueden ser:**
- A) Biológico.
 - B) Físico, biológico y químico.
 - C) Químico y biológico.
 - D) Ninguna de las respuestas es correcta.
6. **Las hortalizas se conservarán refrigeradas a una temperatura de:**
- A) 2 °C.
 - B) 0 °C.
 - C) 6 °C.
 - D) 8 °C.
7. **Según la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales, ¿qué equipo de trabajo no sería considerado como tal en una cocina hospitalaria?:**
- A) Vestuario laboral adecuado (ropa y calzado).
 - B) Mandolina industrial.
 - C) Un eslabón o chaira.
 - D) Cuchillo de medio golpe de 20 cm de hoja.

325

009

432

102

343

203

444

8. **¿Qué departamento realizará el registro de dietas?:**
A) El personal de cocina.
B) El personal de administración.
C) El personal de enfermería.
D) Cualquiera de ellos. 310
9. **Conforme a la Ley General de Sanidad, en todo caso, las áreas de salud deberán desarrollar sus actividades en el ámbito de:**
A) La atención primaria de salud y atención especializada.
B) La inspección sanitaria.
C) La elaboración del Reglamento de la salud del Área.
D) El plan de salud del Área. 007
10. **La dieta que reduce la ingesta de hidratos de carbono y de grasa, y suprime los azúcares, se denomina:**
A) Hipocalórica.
B) Hipercalórica.
C) Semilíquida.
D) Basal. 220
11. **¿Con qué tipo de análisis en DAFO están relacionadas debilidades y fortalezas?:**
A) Con análisis externos.
B) Con análisis internos.
C) A y B son correctas.
D) Ninguna es correcta. 140
12. **¿Qué es un contaminante?:**
A) Microorganismos que se añaden al yogur para que fermenten.
B) Aditivos autorizados.
C) Elementos que se incorporan de manera involuntaria al alimento, y que pueden tener consecuencias negativas para la salud.
D) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta. 329
13. **Los residuos sanitarios producidos en las cocinas hospitalarias del S.M.S. se engloban en:**
A) Residuos del Grupo I.
B) Residuos del Grupo II.
C) Residuos del Grupo A.
D) Residuos del Grupo B. 408
14. **Se entiende por declaración de impacto ambiental, según la ley 1/1995, del 8 de marzo, de protección de medioambiente de la Región de Murcia (señale la respuesta correcta):**
A) Conjunto de estudios y sistemas técnicos que permiten estimar los efectos que la ejecución de un determinado plan, programa, proyecto, obra o actividad causa sobre el medio ambiente.
B) Al pronunciamiento que pone fin al procedimiento de evaluación de impacto ambiental.
C) Los gastos originados por el cumplimiento de las obligaciones de control y eliminación de residuos hospitalarios del tipo III.
D) Es el documento que otorga la Consejería de Medioambiente a los productos de etiqueta verde regional por no aportar ningún impacto ambiental. 411
15. **Elemento en el que se puede producir una contaminación cruzada:**
A) Tabla de corte.
B) Picadora.
C) Uniforme.
D) Todas son correctas. 114

16. **Según la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, el empresario adoptará las medidas adecuadas para que los trabajadores reciban todas las informaciones necesarias en relación con:**
- A) Los riesgos para la seguridad y salud de los trabajadores en el trabajo, tanto aquellos que afectan a la empresa en su conjunto como a cada tipo de puesto de trabajo o función.
 - B) Las medidas y actividades de protección y prevención aplicables a los riesgos para la seguridad y salud de los trabajadores en el trabajo, tanto para los que afectan a la empresa en su conjunto como a cada puesto de trabajo o función.
 - C) Las medidas adoptadas serán de conformidad en los dispuesto en el artículo 20 de la Ley de Prevención de riesgos laborales.
 - D) Todas las respuestas anteriores son medidas adecuadas que debe de adoptar el empresario para que los trabajadores reciban las informaciones.
17. **¿Qué característica no debe tener un almacén?:**
- A) Espacio fresco con temperatura estable entorno a los 15 °C.
 - B) La iluminación deberá ser natural.
 - C) Dispondrá de buena ventilación.
 - D) Será un lugar seco, con una humedad de entre el 50% y el 60%.
18. **Dentro del listado de sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, los conocidos como “alérgenos” citados en el anexo II del R.D. 1169/2011 incluyen:**
- A) Puerro y productos derivados.
 - B) Zanahoria y productos derivados.
 - C) Remolacha y productos derivados.
 - D) Apio y productos derivados.
19. **A un paciente hipertenso, ¿qué dieta le correspondería?:**
- A) Baja en colesterol.
 - B) Baja en vitamina K.
 - C) Baja en proteínas.
 - D) Baja en sodio.
20. **La máxima responsabilidad en Prevención de Riesgos Laborales dentro de cada Gerencia del S.M.S. recae:**
- A) En el Servicio de Prevención de Riesgos Laborales.
 - B) En el Gerente.
 - C) En el Comité de Prevención de Riesgos Laborales.
 - D) En el Director Médico del Servicio de Prevención.
21. **Normas del principio de trazabilidad:**
- A) Movimiento mínimo.
 - B) Marcha atrás.
 - C) Retroceso mínimo.
 - D) A y C son correctas.
22. **Una dieta baja en potasio está indicada para:**
- A) Diabéticos.
 - B) Insuficiencia respiratoria.
 - C) Insuficiencia renal.
 - D) Tuberculosis.

23. **¿Cuál de estas fases son posibles en la recepción de materias primas de una cocina hospitalaria en un diagrama de flujos?:**
- A) Almacenamiento a temperatura ambiente.
 - B) Almacenamiento por refrigeración o congelación (según producto).
 - C) Preparación de materia prima.
 - D) Todas son actuaciones posibles en una primera fase a la recepción de materias primas por parte de los proveedores en un diagrama de flujo.
24. **Si se presencia un accidente en una cocina hospitalaria se debe seguir la secuencia de actuación siempre en un orden correcto. ¿A cuál nos referimos? (señale la respuesta correcta):**
- A) Proteger, avisar y socorrer.
 - B) Avisar, proteger y socorrer.
 - C) Socorrer, avisar y proteger.
 - D) Socorrer, proteger y avisar.
25. **El sistema APPCC está concebido como:**
- A) La inseguridad de los pacientes.
 - B) Sistema preventivo.
 - C) No evalúa riesgos de los peligros asociados.
 - D) A y C son correctas.
26. **Para bajar rápidamente la temperatura de los alimentos que acaban de ser cocinados:**
- A) Impediremos enfriarlos rápidamente, pues disminuye su calidad por la pérdida de nutrientes.
 - B) Los dejamos enfriar a temperatura ambiente, protegidos con film.
 - C) Los introducimos en unos frigoríficos llamados abatidores.
 - D) Evitamos introducirlos en cualquier tipo de frigorífico.
27. **Los límites críticos son:**
- A) La aplicación de métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones, además de la vigilancia para constatar el cumplimiento del plan de APPCC.
 - B) Los criterios que separan lo aceptable de lo inaceptable en el control de PCC.
 - C) Cualquier punto, procedimiento, operación o etapa de la cadena alimentaria, incluidas las materias primas, desde la producción primaria hasta el consumo final.
 - D) Ninguna de las respuestas es correcta.
28. **Las principales causas de una contaminación abiótica pueden ser:**
- A) Por la acción de sustancias farmacológicas en los alimentos.
 - B) Por la presencia de restos de plaguicidas en los alimentos.
 - C) Por la presencia de restos de metales pesados en los alimentos.
 - D) Todas las respuestas son correctas.
29. **La Comisión Nacional de Seguridad y Salud en el trabajo está compuesta:**
- A) Por un representante de la empresa y sindicatos más representativos.
 - B) Por un representante de cada CC.AA. y por igual número de miembros de la Administración General del Estado y paritariamente por los representantes de las organizaciones empresariales y sindicales.
 - C) Por un representante sindical, otro empresarial y el trabajador afectado en cuestión.
 - D) Por un representante legal perteneciente a la Administración General del Estado, 2 representantes de las organizaciones empresariales y sindicales y el trabajador afectado en cuestión.

30. **El tiempo máximo recomendable para la regeneración de un alimento es de:**
- A) Dos horas.
 - B) Tres horas.
 - C) Una hora.
 - D) No hay tiempo establecido.
31. **Proceso de preelaboración de la carne, en el que se limpian las piezas dejándolas sin grasas, tendones o recortes de carne:**
- A) Separación muscular.
 - B) Deshuesado.
 - C) Corte.
 - D) Pulido.
32. **¿Qué reglamento impone la obligación genérica de trazabilidad (de alimentos, piensos y animales destinados a la producción de alimentos y otras sustancias) en cada una de las etapas de la cadena agroalimentaria? Señale la respuesta correcta:**
- A) En el artículo 178 18/ 2002, aunque no impone específicamente de qué forma.
 - B) En el artículo 18 178/2002, aunque no impone específicamente de qué forma.
 - C) En el artículo 18 178/2002, aunque no impone específicamente de qué forma.
 - D) Ninguna es correcta, no es un reglamento sino una Ley Orgánica en su artículo 18 168/2002.
33. **El incumplimiento de la normativa sobre incompatibilidades, cuando suponga la realización de actividades no susceptibles de reconocimiento de compatibilidad, es una falta:**
- A) Muy grave.
 - B) Grave.
 - C) Leve.
 - D) No es una falta según la normativa vigente.
34. **¿Cuál de los siguientes profesionales no forma parte de la unidad de nutrición clínica y dietética?:**
- A) Personal de cocina.
 - B) Bromatólogo.
 - C) Personal de enfermería.
 - D) Todas las respuestas son correctas.
35. **En la fase de elaboración de platos calientes en un diagrama de flujo de cocina hospitalaria, los riesgos biológicos que pueden padecer dichos platos se subsanarán si el producto, al cocinarlo, alcanza en su interior una temperatura (señale la respuesta correcta):**
- A) Superior a 65 °C en el interior del producto.
 - B) Superior a 75 °C en el interior del producto.
 - C) Superior a 70 °C en el interior del producto.
 - D) Superior a 85 °C en el interior del producto.
36. **Ventajas de la cocina hospitalaria centralizada:**
- A) Se ahorra materia prima, ya que las bandejas salen ya montadas de la unidad.
 - B) Menor higiene de los alimentos.
 - C) No utilizan bandejas isotérmicas.
 - D) Ninguna es correcta.
37. **La contaminación cruzada puede darse de manera:**
- A) Contaminación cruzada Externa o Interna.
 - B) Contaminación cruzada Directa o Indirecta.
 - C) Contaminación cruzada Parcial o Total.
 - D) Contaminación cruzada Grave o Leve.

38. **Es una característica de la pasteurización:**
- A) La completa eliminación de los gérmenes.
 - B) La eliminación parcial de los gérmenes.
 - C) La aplicación de frío durante breves instantes a los alimentos.
 - D) El envasado al vacío de los alimentos.
39. **Todos los licitadores deberán presentar un certificado para la realización de tratamientos DDD a terceros, ante los centros de las gerencias de las áreas de salud del S.M.S. ¿Cuál es ese certificado?:**
- A) Certificado de inscripción en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas de la CC.AA., debiendo evidenciarse que se encuentra en vigencia.
 - B) Certificado de inscripción en el Registro Oficial de Empresas y Establecimientos de la Consejería de Agricultura y Pesca, debiendo evidenciarse que se encuentra en vigencia.
 - C) Certificado de inscripción en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas del Sistema Nacional de Salud, debiendo evidenciarse que se encuentra en vigencia.
 - D) Certificado de inscripción en el Registro Oficial de Servicios integrales de la CC.AA., debiendo evidenciarse que se encuentra en vigencia.
40. **¿Qué medidas de control de calidad se aplican en restauración hospitalaria con carácter preventivo?:**
- A) La creación de unidades de dietética.
 - B) El análisis microbiológico.
 - C) El análisis nutricional.
 - D) Todas las respuestas son correctas.
41. **La Ley General de Sanidad se compone de:**
- A) Dos Títulos Preliminares y siete Títulos más.
 - B) De ocho Títulos.
 - C) Un Título preliminar y siete Títulos más.
 - D) Ninguna es correcta.
42. **En referencia al almacenamiento en cámaras frigoríficas, no deberemos:**
- A) Almacenar las cajas directamente en el suelo.
 - B) Procurar tener las puertas abiertas el tiempo necesario.
 - C) Almacenar con separación física los productos elaborados de los frescos.
 - D) Los alimentos de distinto origen deberán estar separados mediante envases cerrados.
43. **La norma ISO 9001 / 2008:**
- A) Especifica los requisitos para un sistema de gestión de calidad, importando el producto o que el servicio lo brinde una organización pública o una empresa privada.
 - B) Especifica los requisitos para un sistema de gestión de calidad, importando el tamaño de la empresa.
 - C) Especifica los requisitos para un sistema de gestión de calidad, sin importar el tamaño de la empresa o si el servicio lo brinda una empresa pública o privada.
 - D) Especifica los requisitos para un sistema de gestión de calidad solo y exclusivamente para las empresas privadas.
44. **¿Cómo se transmite el calor en la cocción de los alimentos?:**
- A) Por conducción.
 - B) Por convección.
 - C) Por radiación.
 - D) Por inducción.

245

422

309

006

228

318

238

45. **¿Qué medidas higiénicas es necesario tener en cuenta al elaborar o preparar un alimento para su consumo? (señale la respuesta incorrecta):**
- A) Cuidar la higiene personal.
 - B) Uso de ropa (vestido y calzado) exclusiva de trabajo, perfectamente limpia y que favorezca el acúmulo de suciedad. 417
 - C) Pelo recogido y protegido por un gorro.
 - D) Uñas limpias y cortas. Manos perfectamente limpias.
46. **El tiempo aconsejable para abatir un alimento cocinado es de:**
- A) Dos horas.
 - B) Tres horas. 130
 - C) Cuatro horas.
 - D) Tres horas y media.
47. **Método de conservación físico por calor:**
- A) Esterilización.
 - B) Ahumado. 231
 - C) Marinado.
 - D) Desecado.
48. **Según el R.D. 1169/2011 son sustancias consideradas como alérgenos de mención obligatoria:**
- A) Gasificantes, potenciadores de sabor y espumantes.
 - B) Almidón modificado, lactitol y colorantes alimentarios. 301
 - C) Cereales que contengan gluten, crustáceos y huevos.
 - D) Arroz, pastas alimenticias sin gluten, aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinada.
49. **En la actuación de primeros auxilios por congelación en una cocina hospitalaria (señale la respuesta correcta):**
- A) En las congelaciones de Grado 1º es muy importante que la víctima se dé cuenta e intente recalentar la zona.
 - B) Se debe realizar una actividad muscular local estimulado la formación de calor (termogénesis) y aumentando el riego sanguíneo a la zona. 427
 - C) El recalentamiento debe ser mediante una descongelación lenta y progresiva ya que pueden aparecer también lesiones por recalentamiento.
 - D) Todas las respuestas anteriores son correctas como primeros auxilios por accidentes por congelación.
50. **Tipos de carros para el transporte de bandejas:**
- A) Isotérmicos.
 - B) Térmicos. 133
 - C) A y B son correctas.
 - D) Gastronorm.
51. **Señale cuál de estas dietas tiene restricción de nutrientes:**
- A) Basal.
 - B) Blanda. 214
 - C) Hipoproteica.
 - D) Túrmix.
52. **La normativa general de higiene a nivel nacional que podemos encontrar es:**
- A) Real Decreto 2485/1967.
 - B) Real Decreto 2474/1967. 323
 - C) Real Decreto 2207/1995.
 - D) Real Decreto 2208/1995.

53. **Según la Ley General de Sanidad, tienen derecho a la atención sanitaria:**
- A) Los españoles mayores de 18 años.
 - B) Los españoles y los extranjeros que tengan establecida su residencia en el territorio nacional.
 - C) Los españoles siempre y los extranjeros sólo en los casos de urgencia o accidente.
 - D) Las personas mayores de 65 años y los niños hasta 12 años.
54. **Dependiendo de la guía para la aplicación del sistema de trazabilidad, éste podrá ser:**
- A) Trazabilidad hacia atrás.
 - B) Trazabilidad interna o de proceso.
 - C) Trazabilidad hacia delante.
 - D) Todas son correctas, dependiendo de la actividad de la empresa dentro de la cadena alimentaria.
55. **Gamas alimentarias: alimentos de la gama I:**
- A) Conservas.
 - B) Congelados.
 - C) Frescos.
 - D) Envasados al vacío.
56. **El S.M.S. garantizará una formación e información suficiente y adecuada en materia preventiva a todos sus trabajadores de las cocinas hospitalarias. Esta formación se estructura en tres niveles:**
- A) Información básica inicial, formación sobre riesgos del puesto de trabajo y cursos específicos.
 - B) Nivel informativo, nivel auxiliar y nivel técnico.
 - C) Formación básica en prevención, formación superior en riesgos laborales y formación Técnica Superior en Prevención.
 - D) La formación de los trabajadores no se estructura en ningún nivel.
57. **¿En qué consiste la vigilancia epidemiológica?:**
- A) En hacer control de calidad.
 - B) Es un plan de prevención de riesgos alimentarios.
 - C) En realizar estudios de los brotes para determinar las causas y proponer medidas.
 - D) Es una red de control del comercio de productos alimenticios.
58. **Todos los españoles, con respecto al idioma oficial del Estado:**
- A) Tienen el deber y el derecho de conocerlo.
 - B) Tienen el deber de conocerlo y el derecho de usarlo.
 - C) Tienen el deber y el derecho de usarlo.
 - D) Tienen el deber de usarlo.
59. **La congelación de alimentos se consigue sometiéndolos el tiempo necesario a una temperatura de:**
- A) -50 °C.
 - B) -40 °C.
 - C) -30 °C.
 - D) -10 °C.
60. **Según el reglamento U.E. 1169/2011 del Parlamento Europeo y el consejo de 25 de octubre de 2011. Se deduce que las salsas elaboradas con vino:**
- A) Pueden producir reacciones alérgicas a personas con alergias a los sulfitos, por lo que es necesario revisar las etiquetas y el listado de ingredientes del vino que se va a utilizar.
 - B) Son apropiadas para menores ya que el etanol desaparece durante la cocción.
 - C) Las características más sutiles del vino se pierden durante la cocción, por lo que se utilizarán vinos de baja calidad para la elaboración de salsas.
 - D) El vino proporciona acidez a las salsas, por lo que se añadirá azúcar o bicarbonato al final de la elaboración con el objetivo de corregir dicha acidez.

61. **¿Cuál de estas dietas es una dieta incompleta en nutrientes?:**
A) Dieta absoluta.
B) Dieta de urgencias.
C) Dieta triturada.
D) Dieta blanda. 212
62. **Cocina en línea caliente es...:**
A) Comida producida y mantenida en caliente hasta su consumo.
B) Comida producida en cocina que tiene la posibilidad de diferir en el tiempo.
C) Comida con control organoléptico.
D) Menú que excluye postres. 103
63. **Funciones del servicio de cocina hospitalaria:**
A) Alimentar a los pacientes.
B) Alimentar al personal de guardia.
C) Alimentar a algunos acompañantes de enfermos.
D) Todas son correctas. 107
64. **Son principios de la acción preventiva (señale la respuesta incorrecta):**
A) Combatir los riesgos desde su origen.
B) Tener en cuenta la evolución de la técnica.
C) Adoptar medidas que antepongan la protección individual a la colectiva.
D) Evitar riesgos. 436
65. **La información sujeta a las obligaciones de transparencia será publicada en...:**
A) El Boletín Oficial del Estado.
B) El Boletín Oficial que corresponda.
C) Los medios de comunicación social con que se hubiere suscrito el oportuno convenio o los propios de la entidad en su caso.
D) La sede electrónica o página web de la entidad obligada. 017
66. **¿Cuál de estas definiciones coinciden con el termino trazabilidad?:**
A) Es necesaria para controlar la rotación de los productos almacenados.
B) Es la posibilidad de encontrar y seguir el rastro de un alimento a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución.
C) Requisito fundamental que deben cumplir los alimentos elaborados en comedores colectivos.
D) Control para los alimentos producidos en la Unión Europea. 222
67. **Dentro del listado de sustancias o productos que causan alergias o intolerancias que se indica en el R.D. 1169/2011, ¿qué tipo de carnes figuran en él?:**
A) Carnes de ternera no procesadas.
B) Ningún tipo de carnes no procesadas.
C) Todo tipo de carnes.
D) Carnes de cerdo no procesadas. 305
68. **Para poder aplicar cualquier sistema de trazabilidad, las empresas del sector primario de la industria alimentaria animal utilizan como sistema de agrupación de productos (señale la respuesta correcta):**
A) Los partidas como unidad básica del sistema de trazabilidad.
B) Los lotes como unidad básica del sistema de trazabilidad.
C) Agrupaciones de productos según procedencia del matadero como sistema básico del sistema de trazabilidad.
D) Ninguna de las anteriores es correcta. 406

69. Definición de rondón:

- A) Olla más alta que ancha.
- B) Olla ancha de poca altura.
- C) Recipiente con tapadera de cierre hermético.
- D) Recipiente ovalado que se usa para brasear.

109

70. Según la norma de calidad ISO, el pensamiento basado en riesgos permite a una organización:

- A) Determinar los factores que puedan desviar los resultados planificados en su sistema de gestión de calidad.
- B) Realizar encuestas a los clientes para que propongan soluciones a posibles factores de riesgos.
- C) Hacer simulaciones de procesos de trabajo que puedan resultar un riesgo para los trabajadores.
- D) Aceptar el principio de que todo proceso tiene un riesgo si se quiere obtener beneficio.

319

71. La temperatura del cuarto frío será igual o inferior a:

- A) 15°C.
- B) 18°C.
- C) 17°C.
- D) 12°C.

115

72. Ventajas de la cocina hospitalaria centralizada sobre la descentralizada:

- A) Se reduce el número de personas que manipulan.
- B) Al repartir en planta es más higiénico.
- C) Hay más profesionales que intervienen.
- D) Ninguna es correcta.

105

73. Atendiendo a la guía de implantación de sistemas de autocontrol de restauración colectiva hospitalaria según AESAN (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición), se define principio de marcha hacia adelante:

- A) Secuencia lógica de trabajo por la que va pasando un alimento, desde su etapa más contaminante hasta su consumo. Se procura que un alimento nunca retroceda a la etapa anterior.
- B) Disposición y organización de los distintos procesos en orden para evitar que actividades consideradas limpias se crucen en el espacio con aquellas consideradas sucias.
- C) Acción aplicada para prevenir o eliminar un peligro en el alimento o para reducirlo a un nivel aceptable.
- D) Acción que hay que aplicar cuando los resultados de la vigilancia de los PCCs indican pérdida en el control del proceso por desviaciones en los límites críticos establecidos.

402

74. La dieta triturada o “dieta túrmix”:

- A) Debe evitar grumos o tropezones.
- B) Requiere añadir más líquidos.
- C) Incluye poca variación en los alimentos.
- D) Requiere poca manipulación.

207

75. La NORMA ISO 9001:

- A) Es un sistema de gestión de la calidad.
- B) No es una norma generalista sobre gestión de calidad.
- C) No se integra con los principios generales de APPCC.
- D) Es una norma generalista para la elaboración de menús hospitalarios.

315

76. **Los Actos, Leyes y Disposiciones con rango o fuerza de ley de la Comunidad Autónoma se someterán al control:**
- A) Del Tribunal Constitucional.
 - B) Del Gobierno, previo dictamen del Consejo de Estado.
 - C) De las Cortes Generales.
 - D) De los Tribunales de la jurisdicción Contencioso-Administrativa.
77. **¿Quién crea las dietas en un hospital?:**
- A) Gobernanta.
 - B) Cocinero.
 - C) Cocineros y dietistas.
 - D) Dietistas.
78. **La temperatura a la que la cámara de congelación debe estar es:**
- A) Entre -18 °C y -20 °C.
 - B) Entre -4 °C y 0 °C.
 - C) -25 °C.
 - D) Ninguna es correcta.
79. **¿Qué tipo de leche tiene un periodo de conservación más largo?:**
- A) Pasteurizada.
 - B) Cruda.
 - C) Esterilizada.
 - D) Uperizada.
80. **Si hay varios accidentados en una cocina hospitalaria, ¿cómo priorizaría la atención de los accidentados?:**
- A) Fracturados, accidentados con quemaduras graves y heridas leves.
 - B) Aquellos que no presentan señales de vida (muerte aparente), fracturados y heridas leves.
 - C) Accidentados que sangran profundamente, accidentados con quemaduras graves y heridas leves.
 - D) Accidentados que sangran profundamente, aquellos que no presentan señales de vida (muerte aparente) y accidentados con quemaduras graves.
81. **En una cocina descentralizada la forma de trabajo es:**
- A) La elaboración y distribución se hace en las instalaciones de la cocina.
 - B) La elaboración se realiza en la cocina, pero se distribuye en otras unidades.
 - C) La comida se elabora fuera de la cocina.
 - D) Ninguna es correcta.
82. **La supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestión de higiene alimentaria es obligación de:**
- A) El trabajador.
 - B) La administración pública.
 - C) La empresa alimentaria.
 - D) El trabajador y la empresa alimentaria.
83. **El termino relevè se aplica:**
- A) Al consumo diario de productos en una cocina.
 - B) A la cantidad de productos disponibles al inicio del servicio.
 - C) Productos resultantes al final del servicio.
 - D) Productos adquiridos que no figuran en el inventario inicial.

002

211

138

233

446

116

324

236

84. **La partida del entremetier en cocina hospitalaria elabora:**
A) Limpieza de géneros.
B) Primeros platos.
C) Segundos platos.
D) Postres. 121
85. **La norma internacional que define los requisitos que debe cumplir un sistema de gestión de seguridad alimentaria para asegurar la inocuidad de los alimentos es:**
A) ISO 22000/2018.
B) ISO 14001/2015.
C) El plan estratégico aprobado por la Dirección de cada Centro Hospitalario.
D) Las resoluciones que dicta la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad. 320
86. **El reingreso al servicio activo del personal que no tenga reserva de plaza se efectuará mediante su participación en las convocatorias de (señale la respuesta incorrecta):**
A) Concurso de traslados.
B) Concurso de méritos.
C) Concurso oposición.
D) Libre designación. 013
87. **De estos métodos de cocinado, ¿cuál es por concentración?:**
A) Hervido.
B) Asar a la brasa.
C) Escalfado.
D) Estofado. 206
88. **El objeto de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales es:**
A) Promover la seguridad y salud de los trabajadores.
B) Aplicar medidas y el desarrollo de las actividades necesarias para la prevención de los riesgos derivados del trabajo.
C) A y B son correctas.
D) Ninguna de las anteriores es correcta. 431
89. **La conservación de los pescados se realizará a una temperatura de:**
A) -2 °C a 0°C.
B) 0 °C a 2 °C.
C) 2 °C a 4 °C.
D) 4 °C a 6 °C. 227
90. **¿Qué entendemos por estiba?:**
A) Ordenar las cámaras.
B) Colocación ordenada de los productos de modo que, aprovechando el máximo volumen del almacén, se permita, en su caso, la adecuada distribución de aire entre los mismos.
C) Dotar al almacén de diario con alimentos o artículos del almacén general.
D) Colocación de los productos en la cámara por orden de llegada. 208
91. **Las partidas de cocina hospitalaria son:**
A) Entremetier.
B) Pastelero.
C) Almacenero.
D) Todas son partidas de cocina. 110

92. De acuerdo al reglamento (CE) N°852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, ¿cuál de las siguientes afirmaciones relacionada con los sistemas de análisis de peligros y puntos de control críticos no es cierta?:
- A) Requieren el compromiso, cooperación y formación de los empleados.
 - B) El sistema APPCC debe considerarse un método de autorregulación.
 - C) El sistema de APPCC es un instrumento para ayudar a los operadores de empresas alimentarias a lograr un nivel más elevado de seguridad alimentaria.
 - D) Deben ser suficientemente flexibles para poder aplicarse en todas las situaciones, incluido empresas pequeñas.
93. Según el R. D. 3484/2000, las materias primas descongeladas destinadas a elaborar comidas preparadas:
- A) Se podrán descongelar si no se utilizan.
 - B) Se mantendrán a una temperatura de 8 °C durante 120 horas como máximo hasta su utilización.
 - C) No se podrán recongelar.
 - D) Se podrán recongelar, siempre que dispongamos de equipos de frío que permitan una congelación de 0 °C a -18 °C en un tiempo inferior a 2 horas.
94. Definición de cocina al vacío:
- A) Los alimentos son empacados al vacío en crudo, y cocidos dentro de éste.
 - B) Los alimentos se elaboran de forma tradicional, y se envasan al vacío.
 - C) Proceso por el cual se reemplaza el aire del interior del envase de un alimento por un gas permitido.
 - D) Ninguna es correcta.
95. ¿En qué caso es más elevada la aparición de tox infecciones alimentarias?:
- A) Países desarrollados.
 - B) Verano.
 - C) Invierno.
 - D) No hay variaciones.
96. Definición de horno de convección:
- A) Horno eléctrico.
 - B) Horno a gas.
 - C) Horno con función a vapor.
 - D) Horno que reparte el calor uniformemente.
97. Al personal estatutario de nuevo ingreso del Servicio Murciano de Salud le será de aplicación el...:
- A) Régimen Especial de la Seguridad Social.
 - B) Régimen General de la Seguridad Social.
 - C) Régimen Especial de la Seguridad Social que corresponda.
 - D) Régimen General de Funcionarios Sanitarios de la Seguridad Social.
98. ¿Qué utilidad tiene la tarjeta de emplatado?:
- A) Controlar el número de bandejas.
 - B) Registrar información sobre el emplatado.
 - C) Controlar el parte diario de dietas.
 - D) Ninguna de las respuestas es correcta.
99. ¿Por qué algunos alimentos pueden contener trazas de gluten?:
- A) No existen alimentos con trazas de gluten.
 - B) Porque contienen trigo en su elaboración.
 - C) Porque el alimento ha sido procesado en el mismo lugar que otros productos que contienen gluten.
 - D) Ninguna es correcta.

100. El profesional de la alimentación, en cualquiera de sus modalidades, tiene ante sí la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los consumidores por medio de una manipulación cuidadosa. Para intentar conseguir este objetivo el manipulador debe:

- A) Adquirir conocimientos en la materia objeto de su trabajo: el manejo de los alimentos.
- B) Desarrollar actitudes de conducta personal que beneficien su función: higiene personal y organización del trabajo.
- C) Incrementar el sentido de la responsabilidad hacia los demás por la trascendencia del servicio que presta.
- D) Todas las respuestas anteriores son objetivos del manipulador de alimentos.

416