

1. **¿Qué utilizaremos para mantener la comida caliente mientras estamos emplatando?:**
 - A) La freidora.
 - B) El baño María.
 - C) La plancha o parrilla.

2. **Son utensilios de cocina:**
 - A) Las frutas y verduras.
 - B) Cuchillos, espátulas y tijeras.
 - C) Las cajas de las frutas y verduras.

3. **Para batir yemas de huevo se usa:**
 - A) Espumadera.
 - B) Tijera.
 - C) Varilla.

4. **¿Cuál de estas zonas es una zona de trabajo de una cocina hospitalaria?:**
 - A) Zona de almacenamiento.
 - B) Zona de recreo.
 - C) Zona de medicamentos.

5. **En los hospitales, la limpieza y desinfección se divide en zonas en función del riesgo:**
 - A) Zonas de alto riesgo, zonas de riesgo medio y zonas de bajo riesgo.
 - B) No se divide en ninguna zona.
 - C) Zonas limpias.

6. **No sería una práctica correcta del manipulador:**
 - A) Tocarse el pelo.
 - B) En caso de herida, cubrirla con un vendaje impermeable.
 - C) El gorro cubrirá completamente el pelo.

022

020

021

011

025

033

- 7. El principio de marcha adelante quiere decir:**
- A) Caminar en la cocina siempre en línea recta.
 - B) Que un alimento no retroceda a una zona por la que ya ha pasado en la cocina. 003
 - C) Cocinar los alimentos sin lavar.
- 8. Los productos que necesitan frío deben estar:**
- A) En un almacén con un ventilador.
 - B) En cámaras de refrigeración y congelación. 006
 - C) Con aire acondicionado.
- 9. Para almacenar alimentos perecederos se usan:**
- A) Mesas calientes.
 - B) Almacén. 014
 - C) Cámaras frigoríficas.
- 10. ¿Cuál sería una zona de alto riesgo?:**
- A) Habitaciones de pacientes.
 - B) Escaleras. 026
 - C) Quirófano.
- 11. En cuanto al lavado de manos, ¿cuál de las siguientes respuestas es falsa?:**
- A) Antes de comenzar el trabajo.
 - B) No hace falta después de utilizar el aseo. 032
 - C) Cuando se cambie de actividad.
- 12. ¿Cuál sería una zona de riesgo medio?:**
- A) Cocina.
 - B) Oficinas. 027
 - C) Unidad de Cuidados Intensivos.

13. ¿Qué es el tren de lavado?:

- A) Maquinaria donde se introducen bandejas y diferentes utensilios de cocina.
- B) Hay un proceso de lavado de principio a fin.
- C) A y B son correctas.

030

14. En el almacenamiento de alimentos en almacén se tendrá en cuenta:

- A) Que los alimentos no toquen el suelo ni las paredes y se controlará las fechas de caducidad.
- B) Ordenarlos por colores.
- C) Consumir primero los más bonitos.

005

15. Para quitar la piel a las patatas y otras hortalizas usaremos:

- A) La cortadora de alimentos.
- B) La peladora.
- C) La batidora.

016

16. ¿Qué circuito seguirían los carros que llevan comida para servir a los pacientes?:

- A) Circuito sucio.
- B) Circuito limpio.
- C) Ninguna es correcta.

023

17. El guante de acero se usa:

- A) Para no estropear la mano.
- B) Para que la mano esté más bonita.
- C) Para evitar que el cuchillo corte en la mano.

019

18. ¿Cuál de estas maquinarias produce calor para cocinar los alimentos?:

- A) Horno y marmitas.
- B) Mueble frigorífico.
- C) Amasadora.

012

19. El emplatado consiste en:

- A) Calentar los platos para poner la comida.
- B) Distribuir la comida poniendo una ración en cada plato.
- C) Lavar los platos a alta temperatura.

009

20. Para elaborar carne con poca grasa se usa:

- A) La freidora.
- B) Plancha y parrilla.
- C) Baño María.

013

21. Si un producto llega al hospital en mal estado:

- A) Se le quita lo malo y se aprovecha el resto.
- B) Se lava muy bien.
- C) El encargado devolverá la mercancía defectuosa al proveedor.

004

22. Ventajas de una cocina centralizada:

- A) Mayor ahorro en alimentos, mayor higiene y una temperatura óptima de los alimentos.
- B) Se consumen alimentos caducados.
- C) Los alimentos los preparan los sanitarios para su posterior distribución.

002

23. La temperatura de aclarado del tren de lavado debe ser superior a:

- A) 60 °C.
- B) 50 °C.
- C) 82 °C.

031

24. La preparación de alimentos se hace:

- A) En zonas distintas según el tipo de alimento para evitar la contaminación cruzada.
- B) Se usan los mismos utensilios para cortar carne y pescado.
- C) El fiambre y los postres se preparan en la misma zona.

008

25. ¿Qué es una marmita?:

- A) Olla de gran tamaño con asas para elaborar grandes cantidades de comida.
- B) Recipiente con agujeros para escurrir alimentos.
- C) Recipiente de plástico para lavar las verduras.

018

26. El abatidor de temperaturas sirve para:

- A) Enfriar rápidamente los alimentos.
- B) Remover los alimentos.
- C) Calentar los alimentos.

015

27. En la cocina de dietas especiales, ¿cuál de las siguientes no sería correcta?:

- A) Dispone de equipamiento exclusivo.
- B) Podrá entrar cualquier trabajador distinto al destinado a ese puesto.
- C) En ningún caso podrá ser utilizada para tareas distintas a las que allí se realizan.

034

28. ¿Qué significa desbararse?:

- A) Almacenar la cubertería y vajilla para ser utilizada de nuevo.
- B) Quitar de las bandejas todo lo que se ha utilizado y eliminar, también los restos de comida.
- C) Ninguna es correcta.

024

29. Definición de desinfectar:

- A) Eliminar la suciedad y las impurezas de la superficie.
- B) Eliminar todo resto microbiológico.
- C) Ninguna es correcta.

028

30. ¿Qué significa cocina hospitalaria?:

- A) Lugar donde se cultivan las frutas.
- B) Lugar del hospital donde se preparan, conservan y se distribuyen los alimentos.
- C) Lugar donde se reciclan los residuos.