



TIPO DE EXAMEN "A"

CATEGORÍA: PINCHE

Orden SAN/26/2009, de 21 de agosto, por la que se convocan pruebas selectivas para el acceso, mediante el sistema de concurso-oposición, a plazas de la categoría estatutaria de Pinche de Instituciones Sanitarias de la Comunidad Autónoma de Cantabria (BOC nº 185 de 25 de septiembre de 2009)

ADVERTENCIAS:

NO ABRA ESTE CUESTIONARIO HASTA QUE SE LE INDIQUE

- Este cuestionario consta de 150 preguntas. Las preguntas de este cuestionario deben ser contestadas en la "Hoja de Examen" proporcionada a la entrada, entre los números 1 y 150.
- Revise la "Hoja de Examen" y compruebe que los datos identificativos son correctos (DNI, Nombre, Apellidos, Categoría y fecha). Si observa alguna anomalía, comuníquelo a algún miembro del Tribunal.
- MUY IMPORTANTE: Marque en la "Hoja de Examen", en el apartado correspondiente a TIPO DE EXAMEN, la casilla de la letra A:

TIPO DE EXAMEN

A B C E

- El tiempo de realización de este ejercicio es de 120 minutos.
- Cada respuesta correcta vale 0,40. Las respuestas erróneas restarán 0,10. Las respuestas en blanco y las que contengan más de una alternativa, no se valorarán.
- El ejercicio se calificará de 0 a 60 puntos, siendo necesario obtener un mínimo de 30 puntos para su superación.
- Compruebe siempre que el número de respuesta que señale en la "Hoja de Examen" es el que corresponde al número de pregunta del cuestionario.
- No se permite el uso de libros ni documentación alguna, móvil, calculadora o ningún otro elemento electrónico.



- 1.- El carné de manipulador de alimentos es exigible a:
- A Los manipuladores de mayor riesgo que determine la autoridad sanitaria competente
 - B Los manipuladores de mayor riesgo, en todo caso
 - C No resulta exigible la posesión del carné de manipulador de alimentos
 - D A todos los manipuladores de alimentos
- 2.- ¿Cuáles de los siguientes sistemas de producción pueden considerarse nuevas tecnologías que en los últimos tiempos han revolucionado la restauración hospitalaria?
- A Cadena caliente.
 - B Cadena fría.
 - C Cocción sin vacío.
 - D Todas las respuestas son correctas.
- 3.- En cocina los filetes de pescados planos, que se enrollan sobre sí mismos, y pueden ir rellenos, se denomina:
- A Suprema.
 - B Pouprieta.
 - C Trancha.
 - D Rodaja.
- 4.- ¿En qué consiste la codificación de las dietas?
- A En aplicar a cada dieta un código con el fin de simplificar la clasificación y facilitar la localización de las mismas.
 - B En aplicar un código alfanumérico secreto.
 - C En ponerle el nombre del paciente que recibe la dieta.
 - D En racionar la dieta en porciones individuales.
- 5.- Según el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, ¿qué cantidad deberá contener el plato testigo?
- A Una ración individual
 - B Una ración de 180 gr.
 - C Una ración de 170 gr.
 - D Ninguna de la opciones anteriores es correcta
- 6.- La evaluación de las Guías de Prácticas Correctas de Higiene se llevará a cabo por
- A Las autoridades competentes
 - B Las asociaciones de consumidores
 - C Los responsables de las empresas alimentarias
 - D Las respuestas A y B son correctas
- 7.- Si el cocinero le indica al pinche que prepare para rebozar:
- A No es función suya.
 - B Pasará el género por harina y huevo.
 - C Pasará el género por huevo y pan rallado.
 - D Solo enharinará.

8.- De las siguientes definiciones una no es correcta:

- A Alimentos: son todas las sustancias o producto de cualquier naturaleza, sólidos o líquidos, naturales o transformados.
- B Nutrientes: todo producto que, sin fines engañosos o fraudulentos, pretenden sustituir en todo o en parte a un alimento.
- C Productos dietéticos y de régimen: son los alimentos elaborados según fórmulas autorizadas, adecuadas a satisfacer necesidades nutritivas especiales del hombre.
- D Alimentos fundamentales: son los que constituyen una proporción importante de la ración alimentaria habitual.

9.- El sistema que se emplea en las industrias transformadoras de alimentos y que ofertan sus productos en distintas fases de elaboración se denomina:

- A Productos de segunda generación.
- B Productos precocinados.
- C Productos de tercera y cuarta generación.
- D Productos industrializados.

10.- Los residuos de cocina y alimentación producidos en el Hospital son considerados:

- A Asimilables a urbanos
- B Peligrosos
- C Específicos sin riesgo
- D Las respuestas A y C son correctas

11.- ¿Cómo se denomina el marco territorial elemental para la prestación de la atención primaria de salud?

- A Servicio de Salud.
- B Área de Salud.
- C Equipo de Atención Primaria.
- D Zona básica de Salud.

12.- La vigilancia consiste en comprobar si el procedimiento de limpieza aplicado se realiza dentro de los límites críticos establecidos y por lo tanto bajo control. Las mediciones que se realicen se anotarán en registros. Dentro de los posibles métodos de vigilancia se recomienda:

- A Comprobación de ph de agua de aclarados.
- B Métodos de detección de hormonas y/o ADN.
- C La A y la B son correctas.
- D Ninguna es correcta.

13.- ¿Qué tipo de manipulación no es imprescindible para obtener un pescado desecado?

- A Reducción del contenido en agua.
- B Eviscerado.
- C Fraccionamiento.
- D Todas las anteriores son imprescindibles.

- 14.- Reducir una salsa, fondo u otro producto consiste en:
- A Cubrir un género de salsa.
 - B Agregar nata, mantequilla, huevos, etc. a una salsa.
 - C Hervirlo para hacerlo más concentrado.
 - D Incorporar claras montadas a una salsa o fondo.
- 15.- ¿Qué dieta se debe seguir en caso de malnutrición?
- A Hipoproteica e hipocalórica.
 - B Hiperproteica e hipercalórica.
 - C Hiposódica.
 - D Basal.
- 16.- Controlará la sección de emplatado y comprobará que las comidas marcadas se corresponden con las dietas:
- A El médico facultativo.
 - B El dietista.
 - C El pinche.
 - D El cocinero.
- 17.- ¿Qué son productos encurtidos?
- A Los que se exponen al sol.
 - B Aquellos que se conservan en sal.
 - C Los que se adoban.
 - D Ninguna es correcta.
- 18.-Cuál de las siguientes afirmaciones es correcta:
- A Las personas que trabajen en una zona de manipulación de productos alimenticios, deberán mantener un adecuado grado de limpieza y deberán llevar una vestimenta apropiada y protectora
 - B Las personas que trabajen en una zona de manipulación de productos alimenticios, deberán mantener un elevado grado de limpieza y deberán llevar una vestimenta adecuada y protectora
 - C) Las personas que trabajen en una zona de manipulación de productos alimenticios deberán mantener un elevado grado de limpieza y deberán llevar una vestimenta adecuada, limpia y, en su caso, protectora
 - D Ninguna de las respuestas anteriores es correcta
- 19.- ¿Qué alimentos no contienen lípidos?
- A Mantequilla y queso.
 - B Carne de ternera.
 - C Aceite.
 - D Azúcar.

20.- Señale la respuesta incorrecta en relación a los fondos.

- A Son preparaciones que se utilizan como base para enriquecer otro plato.
- B Se agrupan con esta denominación todos los caldos de distinta naturaleza obtenidos mediante cocción lenta de materias primas, partiendo de frío, durante un tiempo que va a depender de las materias primas utilizadas.
- C El principal ingrediente empleado da nombre al fondo, por ejemplo, si lleva ternera será un fondo de ternera, y si lleva pescado, será un fondo de pescado.
- D) Si se añaden hortalizas frescas, conviene hacerlo al principio para que dejen el aroma y sabor.

21.- ¿Quién se encarga de la preparación de pastas y arroces?

- A Partida de salsero.
- B) Partida de entremetier.
- C Partida de arrocero.
- D Pinche de cocina.

22.- La dieta hiposódica es una dieta baja en sodio y está indicada en el caso de:

- A) Insuficiencia renal
- B Infección por VIH
- C Quemaduras
- D Ninguna es correcta

23.- Las cámaras de congelación:

- A) Mantienen los alimentos durante bastante tiempo.
- B Mantienen los alimentos para siempre.
- C No mantienen los alimentos.
- D Todas las respuestas son falsas.

24.- ¿Cómo se conoce al corte de la patata, en el que se le da forma rectangular?

- A Paja.
- B Cerilla.
- C Bastón.
- D) Ninguna de las opciones anteriores es correcta.

25.- Contaminantes bióticos son:

- A) Aquellos que tienen vida, y por lo tanto se pueden multiplicar en condiciones adecuadas.
- B Aquellos que no tienen vida.
- C Las respuestas A y B son correctas.
- D Ninguna respuesta es correcta.

- 26.- De acuerdo con la Ley de Cantabria 7/2002, de 10 de diciembre, de Ordenación Sanitaria de Cantabria, "el conjunto de recursos, medios personales, materiales y organizativos, funciones, prestaciones y actuaciones sanitarias del Sistema Autonómico de Salud, procedentes de las Administraciones públicas de la Comunidad Autónoma y de los organismos públicos y las entidades, de naturaleza o titularidad pública, vinculadas o dependientes de aquéllas y orientadas a satisfacer el derecho a la protección de la salud", es la definición de:
- A) Sistema Sanitario Público de Cantabria.
 - B Conjunto sanitario de Cantabria.
 - C Servicio Cantabro-Galaico de Salud.
 - D Sistema Sanitario Privado de Cantabria.
- 27.- Según la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, un riesgo que resulte probable racionalmente que se materialice en un futuro inmediato y pueda suponer un daño grave para la salud de los trabajadores es:
- A) Un riesgo laboral grave e inminente.
 - B Un proceso potencialmente peligroso.
 - C Una enfermedad profesional.
 - D Un accidente de trabajo.
- 28.- Según la Norma Básica de Autoprotección, un aviso o señal por la que se informa a las personas para que sigan instrucciones específicas ante una situación de emergencia es:
- A) Una alarma.
 - B Una alerta.
 - C Un aviso de emergencia.
 - D Un riesgo.
- 29.- En cuanto al despiece del cerdo, una de las siguientes afirmaciones es falsa:
- A AGUJA: carne de la parte correspondiente al cuello.
 - B JAMÓN: pata trasera.
 - C CODILLO: se extiende a lo largo de la parte dorsal del animal.
 - D COSTILLAR: carne que rodea las costillas.
- 30.- ¿Qué tipo de organismo provoca la toxiinfección alimentaria denominada "salmonelosis"?
- A Un virus.
 - B Un hongo.
 - C Una bacteria.
 - D Un parásito.
- 31.- Los congelados no cocinados, son productos de :
- A 1ª gama.
 - B 2ª gama.
 - C 3ª gama.
 - D 4ª gama.

- 32.- Qué Real Decreto establece las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas:
- A RD 2207/1995, de 28 de diciembre
 - B RD 202/2000, de 11 de febrero
 - C RD 1334/1999, de 31 de julio
 - D RD 3484/2000, de 29 de diciembre
- 33.- ¿En que se basa el funcionamiento del horno mixto de convección-vapor?
- A Utiliza aire caliente con vapor a alta presión.
 - B Utiliza aire frío sin vapor.
 - C Utiliza el aire caliente con o sin vapor a baja presión.
 - D Utiliza el aire frío con o sin vapor a alta presión.
- 34.- ¿Cómo se obtiene el aceite puro de oliva?
- A Se extrae por procedimientos mecánicos, en frío, y se somete a sedimentación y filtración.
 - B) Se mezcla el aceite de oliva virgen y aceite de oliva refinado.
 - C Se refina el aceite de oliva virgen.
 - D Se trata el orujo de aceituna con un disolvente autorizado.
- 35.- ¿Qué diferencia hay entre una intoxicación y una infección?
- A) La infección la provoca la presencia del propio microorganismo, y la intoxicación la provoca una sustancia extraña producida por el microorganismo.
 - B Intoxicación e infección son lo mismo.
 - C La intoxicación la provoca la presencia del propio microorganismo, y la infección la provoca una sustancia extraña producida por el microorganismo.
 - D Intoxicación e infección siempre van ligadas.
- 36.- ¿Qué leche es sometida a un calentamiento a una temperatura de 135-150°C durante un mínimo de 2 segundos, seguido de un enfriamiento inmediato?
- A Leche VAT.
 - B) Leche UHT.
 - C Leche Evaporada.
 - D Leche Condensada.
- 37.- Señale la afirmación incorrecta según el Estatuto de Autonomía de Cantabria:
- A) Los miembros del Gobierno podrán ejercer otras funciones representativas que las propias del mandato parlamentario.
 - B El Presidente podrá delegar temporalmente funciones ejecutivas y de representación en el Vicepresidente o, en su defecto, en uno de los Consejeros.
 - C Los miembros del Gobierno de Cantabria serán nombrados y cesados por el Presidente, siendo preceptiva la información de éste al Parlamento.
 - D El Gobierno está compuesto por el Presidente, el Vicepresidente, en su caso, y los Consejeros.

- 38.- Las personas que padezcan o sean portadores de una enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos, no deberán:
- A) Estar autorizadas a manipular los productos alimenticios
 - B) Entrar, salvo excepciones, en zonas de manipulación cuando exista riesgo de contaminación indirecta
 - C) Informar al operador de la empresa de la enfermedad
 - D) Las respuestas A y B son correctas
- 39.- De acuerdo con lo establecido en el Estatuto Marco del Personal estatutario de los Servicios de Salud, ¿cuáles podrán ser retribuciones complementarias?
- A) El sueldo.
 - B) Los trienios.
 - C) El complemento de destino.
 - D) Las pagas extraordinarias.
- 40.- En los pescados, el hecho de que se adquiriera partido, ya sea en rodajas o tranchas o filetes, corresponde a la:
- A) 2.ª generación.
 - B) 3.ª generación.
 - C) 1.ª generación.
 - D) 4.ª generación.
- 41.- En una cocina, la operación de "desbarasar" consiste en:
- A) Desocupar y limpiar el lugar o mesa de trabajo, recolocando cada herramienta en su lugar.
 - B) Sumergir un pescado o carne en un recipiente con agua fría, para que pierda la sangre.
 - C) Separar la grasa de un producto en elaboración.
 - D) Secar la humedad de un producto por medio de la evaporación.
- 42.- ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es falsa?
- A) El pescado tiene menos grasas saturadas y menos colesterol que algunas carnes.
 - B) El pescado azul tiene mayor valor calórico que el blanco.
 - C) El pescado fresco tiene mayor valor nutritivo que el congelado.
 - D) Todas son falsas.
- 43.- Con relación al etiquetado, no precisarán indicar la fecha de duración mínima los productos siguientes:
- A) Las frutas y hortalizas frescas, incluidas las patatas que hayan sido peladas, cortadas o sometidas a cualquier tratamiento similar
 - B) Los azúcares en estado líquido
 - C) Los productos de panadería o repostería que por su naturaleza se consumen normalmente en el plazo de cuarenta y ocho horas después de su fabricación
 - D) las porciones individuales de helado

- 44.- El agente extintor que más se adecúa para un tipo de fuego que se produce sobre combustibles líquidos o de clase B es:
- A) Polvo BC (convencional).
 - B) Ácido carbónico.
 - C) Hidrocarburos no halogenados.
 - D) Agua a chorro.
- 45.- Según la Ley 41/2002, de 14 de noviembre, básica reguladora de la autonomía del paciente y de derechos y obligaciones en materia de información y documentación clínica:
- A) El consentimiento informado será siempre escrito.
 - B) El consentimiento informado será verbal como regla general.
 - C) La Ley no establece la forma en la que ha de otorgarse el consentimiento informado.
 - D) Ninguna de las respuestas anteriores es cierta.
- 46.- Indique la denominación correcta del Título de la Constitución:
- A) Título II: De los derechos y deberes fundamentales
 - B) Título I: De los derechos y deberes de los ciudadanos.
 - C) Título V: De las relaciones entre el Gobierno y las Cortes Generales.
 - D) Título V: De las relaciones entre el Gobierno y la Administración.
- 47.- El sistema de emplatado consiste en:
- A) La distribución de los alimentos en contenedores para transporte.
 - B) La retirada de las bandejas de las habitaciones de los pacientes.
 - C) La distribución de los alimentos en raciones individuales para su consumo.
 - D) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.
- 48.- ¿Cuál de los siguientes contenidos no es obligatorio que esté incluido en el Plan de Autoprotección de un centro sanitario?
- A) Plano de situación, comprendiendo el entorno próximo urbano, industrial o natural en el que figuren los accesos, comunicaciones, etc.
 - B) Directorio de comunicación que incluya los teléfonos del personal de emergencias y teléfonos de ayuda exterior.
 - C) Planos de compartimentación de áreas o sectores de riesgo.
 - D) Identificación, cuantificación y tipología de los familiares directos de las personas que tengan acceso a las instalaciones y áreas de riesgo.
- 49.- Los residuos sanitarios directamente asimilables a urbanos están regulados en:
- A) El Decreto 68/2001, de 7 de octubre, por el que se regula el funcionamiento de los servicios hospitalarios de la Comunidad Autónoma de Cantabria
 - B) Decreto 22/1990, de 7 de mayo, sobre gestión de residuos hospitalarios en la Comunidad Autónoma de Cantabria
 - C) Ley 10/1998, de 21 de abril, de residuos
 - D) Todas las respuestas son correctas

50.- Una vez cocido el alimento hay que proceder a:

- A Enfriarlo en temperatura ambiente.
- B Establecer un buen equilibrio de sabor.
- C Un rápido enfriamiento en una célula de frío.
- D Analizar sus valores nutritivos.

51.- Indique la normativa vigente en materia de Políticas de igualdad de género.

- A Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres.
- B Ley Orgánica 1/2004, de 28 de diciembre, de Medidas de Protección Integral contra la Violencia de Género.
- C Ley Orgánica 1/2011, de 28 de diciembre, para la igualdad efectiva de hombres y mujeres en caso de divorcio.
- D) Son correctas las respuestas A) y B).

52.- Con relación a los residuos, señala la opción correcta

- A La reutilización es el empleo de un producto usado para un fin distinto para el que fue diseñado originariamente
- B El reciclado es la transformación de los residuos, dentro de un proceso de producción, para su fin inicial o para otros fines, excluida la incineración con recuperación de energía
- C El poseedor es el productor de los residuos o la persona física o jurídica que los tenga en su poder y que a la vez tenga la condición de gestor de residuos
- D Las respuestas B y C son correctas

53.- ¿Qué ventajas tienen los amonios cuaternarios como desinfectantes?

- A Forman espumas.
- B Su acción es de larga duración.
- C Es insensible a la materia orgánica.
- D Es eficaz contra todo tipo de microorganismos.

54.- Para una correcta manipulación manual de cargas, que minimice el riesgo de accidente laboral, es conveniente que:

- A El peso de la carga tenga una relación de 4/3 del peso de la persona que la manipula.
- B La anchura de la carga sea superior a la anchura de los hombros de la persona que la manipula.
- C) El centro de gravedad de la carga debe estar lo más cercano posible al centro de gravedad del cuerpo de la persona que la manipula.
- D La espalda de la persona que manipula la carga debe posicionarse en un ángulo de 45° o superior, respecto de la vertical.

55.-Cuál de las siguientes medidas de higiene deberá adoptar el responsable de la empresa alimentaria:

- A) Mantenimiento de la cadena del frío
- B Establecimiento de los requisitos relativos al control de la temperatura de los productos alimenticios
- C Las respuestas A y B son ciertas
- D Todas las respuestas anteriores son falsas

56.- En cocina, se denomina "napar", a la acción de:

- A Atar una pieza grande de carne o un preparado de carne o ave relleno, antes de su cocción para que no se deforme.
- B Recubrir con una salsa espesa.
- C Dorar al horno o en salamandra. Normalmente se espolvorea queso rallado y mantequilla, e incluso pan rallado.
- D Sinónimo de filtrar

57.- ¿Cuáles de estas carnes de vacuno son de primera?

- A Morcillo, aleta y lomo.
- B Pescuezo, falda y rabo.
- C Lomo, aguja y aleta.
- D Redondo, contra y cadera.

58.- La vitamina K es necesaria para :

- A) La coagulación sanguínea, por lo que la carencia de esta vitamina favorece las hemorragias.
- B Es imprescindible para el crecimiento normal y para una buena visión.
- C Tiene capacidad antioxidante, y protege a las células del deterioro causado por los radicales libres.
- D Mantiene el potencial eléctrico de las células nerviosas y musculares, y participa en las reacciones metabólicas.

59.- Señale cuál es la Ley de Creación del Servicio Cántabro de Salud:

- A Ley 10/2001, de 28 de diciembre.
- B Ley Orgánica 10/2001, de 28 de diciembre.
- C Orden de la Consejería de Sanidad 2001/2010, de 28 de diciembre.
- D Ley 10/2001, de 30 de febrero.

60.- El Plan L+D es:

- A El Plan de limpieza y desinfección.
- B El Plan de limpieza y desarrollo.
- C El Plan de localización y desinfección.
- D El Plan de localización y descontaminación.

61.- La prevención de riesgos laborales se encuentra regulada principalmente por la siguiente normativa:

- A Ley 36/2003, de 21 de noviembre
- B Ley 8/1999, de 7 de mayo
- C Ley 31/1995, de 8 de noviembre
- D Ley 8/1998, de 2 de diciembre

62.- En cocina, se denomina "aderezar", a la acción de:

- A Condimentar, aliñar, o disponer un alimento para que tenga buena presentación.
- B Consiste en recubrir carnes o aves con una lámina fina de tocino para hacerla más jugosa.
- C Recubrir con una salsa espesa.
- D Cocinar a fuego lento con poco aceite.

63.- Señalar cuál de las siguientes afirmaciones es falsa:

- A La bacteria salmonella se encuentra con frecuencia en la carne picada y los huevos.
- B Entre 12 y 48 horas tras la ingestión de alimentos contaminados, aparecen los síntomas.
- C Como medida preventiva se deben cocinar completamente los alimentos, hasta alcanzar una temperatura de 70°C en el centro del producto.
- D La bacteria salmonella se encuentra con frecuencia en las conservas.

64.- Cada Área de Salud, según la Ley de Ordenación Sanitaria de Cantabria:

- A Contará con dos Comités Sanitarios como órganos de participación.
- B Contará con un Consejo de Salud como órgano de participación.
- C Se divide territorialmente en Zonas Básicas de Salud.
- D Son ciertas las respuestas b) y c).

65.- En caso de incendio, la primera actuación que se debe realizar es:

- A Quitar el pasador de seguridad del extintor tirando de su anilla.
- B Abrir la llave de paso de agua y desenrollar la manguera en toda su longitud.
- C Avisar al responsable de la puesta en marcha del Plan de Autoprotección.
- D Localizar el origen del incendio.

66.- En el ámbito del Hospital, la garantía de las condiciones higiénicas de los alimentos, de las instalaciones de cocina y de los sistemas de distribución y reparto, la proporciona:

- A El Servicio de Medicina Preventiva
- B El Servicio de Seguridad Alimentaria adscrito a la Dirección General de Medio Ambiente
- C El Servicio de Prevención de Riesgos Laborales
- D Todas las respuestas son correctas

67.- Con los productos congelados, es muy importante no olvidar ciertas medidas; señale la opción que no es correcta:

- A Una vez descongelado un producto, éste se puede volver a congelar.
- B Nunca se ha de sumergir el producto en agua caliente para un descongelado rápido.
- C El propio mantenimiento del producto en cámaras de congelación y donde la temperatura no ascienda de -18°.
- D Sólo se sacará el producto cuando se necesite, con la suficiente antelación, y se tendrá en cámara de frío (entre 2 y 5 grados).

68.- En cocina, se denomina "albardar", a la acción de:

- A Consiste en recubrir carnes o aves con una lámina fina de tocino para hacerla más jugosa.
- B Hacer cortes en forma de estrías o canales a las verduras o frutas, para decorar.
- C Es la incorporación de leche a una masa o salsa.
- D Es sinónimo de filtrar.

- 69.- El Estatuto Marco del Personal Estatutario de los Servicios de Salud, establece que la selección del personal estatutario temporal se efectuará a través de procedimientos que se basarán en los principios de:
- A Igualdad, mérito, capacidad, competencia y publicidad.
 - B Desigualdad, mérito, capacidad, competencia y privacidad.
 - C Igualdad, mérito, capacidad, incompetencia y privacidad.
 - D Desigualdad, mérito, capacidad, competencia y publicidad.
- 70.- La inspección ocular del estado externo de las partes mecánicas (boquilla, válvula, manguera, etc.) de los extintores de incendio se ha de realizar con una periodicidad de:
- A Un mes.
 - B Dos meses.
 - C Tres meses.
 - D Seis meses.
- 71.- Señala la respuesta falsa. Las temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte, venta y, en su caso, servicio de las comidas preparadas conservadas a temperatura regulada, serán:
- A Comidas congeladas $\leq -18^{\circ}\text{C}$
 - B Comidas refrigeradas con un período de duración inferior a 24 horas, $\geq 8^{\circ}\text{C}$
 - C Comidas refrigeradas con un período de duración superior a 24 horas, $\leq 4^{\circ}\text{C}$
 - D Comidas calientes $\geq 65^{\circ}\text{C}$
- 72.- ¿Qué propiedades no es necesario que tenga un detergente?.
- A Poder humectante.
 - B Poder dispersante.
 - C Poder de suspensión.
 - D Poder bactericida.
- 73.- Según el Estatuto Marco del Personal Estatutario de los Servicios de Salud, constituye falta muy grave:
- A La grave agresión a cualquier persona con la que se relacionen en el ejercicio de sus funciones.
 - B La incorrección con los superiores, compañeros, subordinados o usuarios.
 - C El descuido en el cumplimiento de las disposiciones expresas sobre seguridad y salud.
 - D El encubrimiento, consentimiento o cooperación con cualquier acto a la comisión de faltas graves.
- 74.- Los principales alimentos que aportan proteína son :
- A Frutas y hortalizas.
 - B Carnes, aves, huevos y pescado.
 - C Las opciones A y B son correctas.
 - D Ninguna es correcta.
- 75.- ¿Qué alimentos son aquellos en los que su composición predominan sustancias que van a ser utilizadas por el organismo como combustible metabólico para producir energía?
- A Alimentos plásticos.
 - B Alimentos reguladores.
 - C Alimentos energéticos.
 - D Alimentos formadores.

76.- Según la Ley General de Sanidad, el órgano de gestión del área de salud es:

- A) El Gerente de área.
- B) El Consejo de dirección de área.
- C) El Consejo de salud de área.
- D) La Organización Autonómica de la Salud.

77.- En cuanto a las carnes, el racionamiento o troceado proporcional del despiece como son las chuletas, entrecote, solomillo, etc., corresponden a la:

- A) 2.ª generación.
- B) 3.ª generación.
- C) 1.ª generación.
- D) 4.ª generación.

78.- En cuanto al despiece del vacuno, una de las siguientes afirmaciones es falsa:

- A) LLANA: se encuentra en la espalda, en la parte posterior del hueso y pegada al mismo.
- B) PEZ: músculo alargado situado en la parte exterior de la paletilla.
- C) MORRILLO: es la parte inferior de la pierna.
- D) PESCUZZO: es el cuello del animal.

79.- En relación con la Ley General de Sanidad, indique la afirmación correcta:

- A) Cada área de salud estará vinculada o dispondrá, al menos, de tres hospitales generales y un centro de talasoterapia, con los servicios que aconseje la población a asistir, la estructura de ésta y los problemas de salud.
- B) Cada área de salud estará vinculada o dispondrá, al menos, de un hospital general, con los servicios que aconseje la población a asistir, la estructura de ésta y los problemas de salud.
- C) Cada área de salud estará vinculada o dispondrá, al menos, de tres hospitales generales y un polideportivo, con los servicios que aconseje la población a asistir, la estructura de ésta y los problemas de salud.
- D) Cada área de salud estará vinculada o dispondrá, al menos, de diez hospitales generales, con los servicios que aconseje la población a asistir, la estructura de ésta y los problemas de salud.

80.- Señale la respuesta correcta:

- A) Todas las personas tienen derecho a obtener la tutela efectiva de los jueces y tribunales en el ejercicio de sus derechos e intereses legítimos, sin que, en ningún caso, pueda producirse indefensión.
- B) Únicamente por medio de ley orgánica se determinarán las personas que tienen derecho a obtener la tutela efectiva de los jueces.
- C) Exclusivamente por medio del Estatuto de Autonomía, se determinarán las personas que tienen derecho a obtener la tutela efectiva de los jueces.
- D) Todas las personas tienen el deber de obtener la tutela efectiva de los jueces y tribunales en el ejercicio de sus derechos e intereses legítimos, aunque pueda producirse indefensión.

81.- ¿Qué tienen en común el sistema de cadena fría refrigerada y el de cadena fría congelada?

- A) Utilizan los mismos parámetros en el sistema de regeneración de alimentos antes de su consumo.
- B) La temperatura de conservación de los alimentos hasta el momento de su consumo.
- C) Los menús no se elaboran en el momento de su consumo, sino con cierta antelación y se conservan en frío hasta ese momento.
- D) Todas las respuestas son correctas.

- 82.- ¿Dónde se encuentra la bacteria *Yersinia enterocolitica*?
- A En el intestino del hombre.
 - B En el suelo y el agua.
 - C En la carne de aves.
 - D En el pescado crudo.
- 83.- ¿Qué división de la cocina se puede hacer según los trabajos a realizar?
- A Plonge.
 - B Partidas.
 - C Almacén.
 - D Las opciones A y C son correctas.
- 84.- ¿Qué alimentos serán de consumo restringido en una dieta pobre en purinas?
- A Las vísceras, las legumbres y los derivados cárnicos.
 - B Se permite todo tipo de alimentos, proporcionando un aumento del contenido graso, con disminución de los hidratos de carbono.
 - C Los alimentos ricos en hidratos.
 - D Los alimentos ricos en colesterol
- 85.- El proceso de "marcha adelante" no implica:
- A Que no se deben cruzar las vías "sucias" y "limpias"
 - B Que los alimentos no deben volver atrás en el proceso.
 - C Que la distribución de la cocina debe estar determinada por el proceso.
 - D Que la salida de distribución a planta se haga de forma ordenada.
- 86.- A quién corresponde garantizar la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios
- A Los propios manipuladores
 - B La Administración Pública
 - C Los operadores de empresas alimentarias
 - D Todas las respuestas anteriores son correctas
- 87.- 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 La A y la B son falsas.
 - D La A y la B son correctas.
- 88.- Según el artículo 7 de la Ley General de Sanidad, los servicios sanitarios, así como los administrativos, económicos y cualesquiera otros que sean precisos para el funcionamiento del sistema de salud, adecuarán su organización y funcionamiento a los principios de:
- A Autonomía e independencia en la gestión.
 - B Rigidez, autonomía y celeridad.
 - C Eficacia, celeridad, economía y flexibilidad.
 - D Ninguna de las respuestas es correcta.

89.- Las funciones de los pinches están recogidas en:

- A La Ley 55/2003, de 16 de diciembre, del Estatuto Marco del Personal Estatutario de los Servicios de Salud
- B) Estatuto de Personal no sanitario al Servicio de las Instituciones Sanitarias de la Seguridad Social, aprobado por Orden de 5 de julio de 1971, del Ministerio de Trabajo
- C Ley de Cantabria 9/2010, de 23 de diciembre, de Personal Estatutario de Instituciones Sanitarias de la Comunidad Autónoma de Cantabria
- D Ley 7/2007, de 12 de abril, del Estatuto Básico del Empleado Público

90.- No es un derecho de los ciudadanos frente a la administración

- A Derecho a obtener copia sellada de los documentos que presente, a la devolución de los documentos originales y a no presentar documentos no exigidos por las normas o que ya se encuentren en poder de la administración.
- B) Derecho a elegir al personal al servicio de la administración para la tramitación de los procedimientos y a exigirles responsabilidades cuando legamente corresponda.
- C Derecho a formular alegaciones y a aportar documentos, en los terminos legalmente establecidos, que deberán ser tenidos en cuenta por la administración al resolver.
- D Derecho a acceder a los archivos y registros de la administración, con los límites legalmente establecidos.

91.- La incorporación de la leche a una masa o salsa se denomina:

- A) Ablactar
- B Gratinar
- C Pasar
- D Saltear

92.- ¿Cuál de estos productos, al calentarse por encima de 90°, producen notable cantidad de toxinas?

- A) Mantequilla
- B Azúcar
- C Leche
- D Aceite de orujo

93.- La industria alimentaria ofrece una gran variedad de productos, casi completamente preparados, a los que solamente hay que aplicar un sistema de cocinado, correspondiendo a la:

- A 2.ª generación-
- B 3.ª generación.
- C 1.ª generación.
- D) 4.ª generación.

94.- El lavado de la vajilla que no sea de un solo uso se realizará:

- A De forma manual.
- B A presión.
- C De forma mecánica.
- D Ninguna es correcta.

- 95 .- No corresponde al Servicio de Medicina Preventiva:
- A Regular las normas de seguridad e higiene que afecten a cualquier aspecto del hospital
 - B) Información y adiestramiento sobre las necesidades y hábitos alimenticios
 - C Control microbiológico de los alimentos
 - D Control de las condiciones higiénico-sanitarias de la cocina
- 96 .- Es un motivo de ingesta insuficiente del paciente:
- A La elección de los menús
 - B La excesiva duración de la estancia hospitalaria
 - C Horarios adecuados
 - D Todas las respuestas anteriores son correctas
- 97 .- ¿Cuál de los siguientes, no es método de conservación al vacío?
- A Vacío normal.
 - B Vacío compensado.
 - C Vacío continuo.
 - D) Vacío al natural.
- 98 .- ¿Qué unidad elaborará las ensaladas?
- A Pastelería
 - B Salsero
 - C) Cuarto frío
 - D Entremetier
- 99 .- En el almacén de productos secos y conservas la temperatura adecuada estará entre:
- A Los 14 y 17°C.
 - B Los 15 y 20°C.
 - C Los 18 y 24°C.
 - D) Los 15 y 18°C.
- 100 .- El azúcar es un:
- A Mineral
 - B) Hidrato de carbono
 - C Proteína
 - D Ninguna es correcta
- 101 .- El Servicio Cantabro de Salud tiene como fines generales la provisión de servicios de asistencia sanitaria y la gestión de centros, servicios y establecimientos sanitarios de :
- A) La Comunidad Autónoma de Cantabria.
 - B El Sistema Nacional de Salud.
 - C La Comunidad Autónoma de Cantabria y demás Comunidades Autónomas con convenio de colaboración.
 - D La Comunidad Autónoma de Cantabria y Provincias limítrofes.

- 102.- Se entiende por cuerpo de cocina:
- A Al molinillo dosificador del café.
 - B A los soportes para el menaje y bandejas recoge grasas.
 - C) Al módulo donde se genera el calor por distintas fuentes.
 - D Ninguna es correcta.
- 103.- Según el artículo 1 de la Constitución Española de 1978, España se constituye en un Estado social y democrático de Derecho, que propugna como valores superiores de su ordenamiento jurídico:
- A La libertad, la justicia, la igualdad y el pluralismo social.
 - B La libertad, la justicia, la igualdad y la tutela judicial efectiva.
 - C) La libertad, la justicia, la igualdad y el pluralismo político.
 - D La libertad, la justicia, la igualdad y los derechos fundamentales.
- 104.- Dependiendo de la modificación que provoque en el alimento podemos tener varios tipos de condimentos. De los que se citan a continuación el cual no es uno de ellos:
- A Condimentos ácidos.
 - B Condimentos salados.
 - C) Hortalizas.
 - D) Escabechados.
- 105.-Cuál de las siguientes afirmaciones es correcta:
- A Los desperdicios de productos alimenticios deberán retirarse cada dos horas de las salas en las que estén depositados alimentos para evitar su contaminación
 - B Los desperdicios de productos alimenticios deberán retirarse cada cuatro horas de las salas en las que estén depositados alimentos para evitar su contaminación
 - C Los desperdicios de productos alimenticios deberán retirarse al finalizar la jornada de trabajo de las salas en las que estén depositados alimentos para evitar su contaminación
 - D) Los desperdicios de productos alimenticios deberán retirarse con la mayor rapidez posible de las salas en las que estén depositados alimentos para evitar su contaminación
- 106.- El sanitario se verá obligado a romper el secreto profesional:
- A Únicamente cuando haya peligro para la salud pública.
 - B El secreto profesional no se puede romper nunca, con la única excepción de que esté en juego la vida de terceras personas.
 - C) La obligación del secreto profesional no admite excepciones.
 - D) Cuando haya peligro para la salud pública o esté en juego la vida de terceras personas y cuando declaren como testigos en un juicio.
- 107.- ¿Cuál de las siguientes no es una función del pinche?
- A Bajo las órdenes del cocinero o cocinera, efectuar la preparación de los viveres para su condimento
 - B Encendido de hornos
 - C Limpieza de los locales de cocina y anexos
 - D) Tendrán a su cargo la despensa diaria

108 .- No es un Estado miembro de la Unión Europea:

- A Austria.
- B Letonia.
- C) Croacia.
- D Hungría.

109 .- De estos productos, ¿cuáles son de primera gama?

- A) Alimentos crudos.
- B Alimentos conservados.
- C Productos congelados no cocinados.
- D Productos limpios precocinados y envasados.

110 .- ¿Qué tratamiento recibirá la leche destinada para el consumo de colectividades?

- A Ninguno, porque la leche cruda es muy nutritiva.
- B) Debe recibir algún tratamiento térmico.
- C Será siempre leche especial sin tratar.
- D Todas las respuestas son correctas.

111 .- Respecto a la calidad de las materias primas, señala la opción incorrecta:

- A Estarán conservadas y almacenadas correctamente
- B) Serán sometidas a controles organolépticos para asegurar su aptitud para el consumo
- C Deberán presentar unas características nutricionales adecuadas
- D El tamaño, peso, color, olor y aspectos serán normales

112 .- Los facultativos pueden llevar a cabo intervenciones clínicas indispensables a favor de la salud del paciente sin necesidad de consentimiento informado

- A Cuando el paciente legalmete capaz se niegue a recibir tratamiento.
- B En todo caso cuando existe riesgo inmediato para la integridad física o psíquica del paciente.
- C) Cuando existe riesgo inmediato grave para la integridad física o psíquica del paciente y no es posible conseguir su autorización, consultando, cuando las circunstancias lo permitan, a sus familiares o a las personas vinculadas de hecho a él.
- D La A) y la C) son correctas.

113 .- Son factores que favorecen el trabajo grupal:

- A Establecer un sistema de competencia
- B Carecer de normas
- C Mantener una comunicación disfuncional
- D) Ninguno de los anteriores

- 114.- Cuál de los siguientes no es un principio del APPCC:
- A Detectar cualquier peligro que deba evitarse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables
 - B Detectar los puntos de control crítico en la fase o fases en las que el control sea esencial para evitar o eliminar un peligro o reducirlo a niveles aceptables
 - C Establecer y aplicar procedimientos de vigilancia efectivos en los puntos de control crítico
Establecer medidas correctivas cuando la vigilancia indique que un punto de control crítico no está desviado
- 115.- ¿Qué tipo de aparato de gran capacidad sirve para la automatización de fritos?
- A Freidoras discontinuas.
 - B Freidoras continuas.
 - C Horno de convección-vapor.
 - D Autoclaves de cocción.
- 116.- Señala la opción incorrecta respecto a la calidad de las dietas:
- A Cumplirán los requerimientos nutritivos para los que fueron diseñadas
 - B Los menús serán variados
 - C Se planificarán con antelación
 - D Se prescribirán teniendo en cuenta los gustos del paciente
- 117.- En las carnes, el despiece, sea de la canal o de los cuartos corresponden a la:
- A) 2.ª generación.
 - B 3.ª generación.
 - C 1.ª generación.
 - D 4.ª generación.
- 118.- ¿Qué es la lejía?
- A) Un desinfectante, derivado del cloro.
 - B Un aldehído.
 - C Un esterilizante.
 - D Un antiséptico.
- 119.- Está indicada la dieta turmix en:
- A Procesos diarreicos
 - B Prevención de hemorroides
 - C Patología hepática
 - D) Problemas de masticación o deglución
- 120.- ¿Cuál de las siguientes prácticas hospitalarias habituales afectan de modo adverso a la salud nutricional del paciente?
- A El control y registro de la ingesta real del paciente
 - B) La supresión de tomas de alimento por la frecuente realización de pruebas diagnósticas
 - C Las comidas bien programadas, presentadas y distribuidas
 - D Las respuestas B y C son correctas

121.- Según el Código Alimentario Español, ¿en qué grupo de alimentos se incluye al tomate?

- A Verduras.
- B Hortalizas.
- C Frutas carnosas.
- D Frutos oleaginosos.

122.- ¿Cuál de las siguientes situaciones aumenta los riesgos laborales a que está expuesto por su actividad laboral el personal que trabaja en las cocinas de los centros hospitalarios?

- A Se lleva a cabo un correcto orden y limpieza del lugar de trabajo.
- B Formación e información suficiente sobre la utilización de los EPIs.
- C Formación e información insuficiente sobre los electrodomésticos que utilizan.
- D Niveles de iluminación adecuados.

123.- Las farsas, son preparaciones utilizadas para rellenar géneros como carnes, hortalizas, patatas o incluso pasteles. Estos preparados también pueden servir de base a otros platos como los patés, croquetas o albóndigas. Indicar con qué otro nombre se las conoce.

- A Gelatinas.
- B Farces.
- C Ligazones.
- D Salsas.

124.- Las conservas, son productos de :

- A 1ª gama.
- B 2ª gama.
- C 3ª gama.
- D 4ª gama.

125.- El Presidente de la Comunidad Autónoma de Cantabria es elegido de entre los miembros de:

- A El Congreso de los Diputados.
- B El Senado.
- C El grupo parlamentario mixto.
- D El Parlamento de la Comunidad Autónoma de Cantabria

126.- ¿Qué tipo de contaminante es abiótico? *a. fine vida*

- A Bacterias.
- B Hongos.
- C Anabolizantes, hormonas y antibióticos.
- D Parásitos.

127.- Con la finalidad de alcanzar la mayor eficacia en la organización y funcionamiento del Sistema Sanitario Público de Cantabria, cada Área se divide territorialmente en :

- A Subgrupo Básico de Salud.
- B Zonas Básicas de Salud.
- C Centros de Salud.
- D Porciones sanitarias

128 .- Señala la afirmación correcta:

- A La prescripción de las dietas, su reparto y administración corresponde al personal de enfermería
- B Es función del Servicio de Nutrición Clínica garantizar las condiciones higiénicas de las instalaciones de cocina
- C) La elaboración de los platos con los requerimientos nutritivos solicitados la lleva a cabo el personal de cocina
- D las necesidades alimenticias del paciente se satisfacen con un tipo de dieta que prescribe un facultativo del Servicio de Medicina Preventiva

129 .- Señale la respuesta correcta:

- A Los ciudadanos de la Unión están obligados a trabajar en cualquier Estado miembro cuando así lo disponga unilateralmente la empresa.
- B Ningún ciudadano podrá desplazarse a otro Estado miembro.
- C) Todo ciudadano de la Unión tiene libertad para buscar un empleo, trabajar, establecerse o prestar servicios en cualquier Estado miembro.
- D Todo ciudadano de la Unión tiene el deber de buscar un empleo, trabajar, establecerse o prestar servicios en cualquier Estado miembro.

130 .- Según el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, ¿qué tiempo mínimo deberán conservarse los platos testigo?

- A Una semana
- B Cinco días
- C) Dos días
- D Un mes

131 .- ¿Cuál de los siguientes métodos de vacío es empleado sobre todo para grandes piezas que posteriormente van a ser cocidas dentro de la bolsa, y consiste en aumentar el tiempo de acción del vacío (lengua escarlata, jamón dulce, etc.)?

- A Vacío normal.
- B) Vacío continuo.
- C Vacío para productos calientes.
- D Vacío compensado.

132 .- La descripción de la delimitación de las zonas de la industria según grado de suciedad y riesgo puede ser:

- A Clasificación y delimitación de la maquinaria y útiles según antigüedad y potencia.
- B Juntar todos los aparatos sucios, para limpiarlos con agua controlada.
- C) Descripción de los aparatos y útiles empleados para realizar la limpieza y desinfección.
- D Las opciones A y C son correctas.

133 .- Los tipos de cortes de las hortalizas se denominan:

- A QUARTIER: corte de una pieza en dados.
- B) BRUNOISSE: Corte en dados muy pequeños.
- C MIREPOIXE: corte longitudinal para obtener cuatro porciones similares.
- D Todas son correctas.

- 134.- La vigente Ley de Prevención de Riesgos Laborales no es de aplicación a:
- A Los trabajadores autónomos.
 - B Los establecimientos penitenciarios.
 - C Los centros y establecimientos militares.
 - D La relación laboral de carácter especial del servicio del hogar familiar.
- 135.- Los contenedores para la recogida de productos alimenticios, los subproductos no comestibles y los residuos de otro tipo deberán tener las siguientes características:
- A Estructura básica de aluminio
 - B Provistos de cierre hermético
 - C) Estar en buen estado
 - D Todas las respuestas son correctas
- 136.- Con relación a los requisitos que han de cumplir las comidas preparadas y sus procesos de elaboración y manipulación, señala la respuesta correcta:
- A La recepción, selección, preparación y, si procede, limpieza de las materias primas se realizará, en cualquier caso, en un local o espacio reservado para tal fin
 - B) Las materias primas descongeladas destinadas a elaborar comidas preparadas no se podrán recongelar
 - C Las comidas preparadas se elaborarán con la menor antelación posible al tiempo de su consumo, incluso las que vayan a ser congeladas o refrigeradas
 - D Las respuestas B y C son correctas
- 137.- ¿Qué vitamina se activa mediante los rayos ultravioleta?
- A Vitamina A.
 - B Vitamina B.
 - C Vitamina C.
 - D) Vitamina D.
- 138.- En el etiquetado de los productos alimenticios cuya duración sea de dos meses, la fecha deberá indicar:
- A Al menos el día y el mes
 - B Bastará indicar el mes y el año
 - C La fecha siempre deberá estar compuesta del día, el mes y el año
 - D Bastará indicar el año
- 139.- El paciente podrá revocar el consentimiento informado:
- A En cualquier momento y por cualquier medio.
 - B En ningún caso.
 - C) En cualquier momento únicamente por escrito.
 - D Por escrito, pero siempre antes del inicio del tratamiento.
- 140.- ¿Qué es la plonge?
- A Un lavavajillas.
 - B) Es el lugar donde se efectúa la limpieza de todo el menaje de cocina.
 - C Una plancha radiante.
 - D Ninguna es correcta.

- 141 .- ¿Qué es falso sobre la dieta astringente?
- A) Es una dieta rica en residuos.
 - B) El aporte de fibra diario no superará los 8 - 10 gramos por cada 1000 kcal.
 - C) No se podrá tomar el zumo de naranja y la leche que se quiera.
 - D) Las opciones A y C son falsas.
- 142 .- ¿En qué casos ha ocurrido una contaminación cruzada?
- A) Se corta una carne asada con el mismo cuchillo con que se fileteó una carne antes de su elaboración.
 - B) Se han encontrado excrementos de rata en el almacén.
 - C) La materia prima no se ha conservado adecuadamente.
 - D) se ha producido contaminación cruzada en todas las situaciones anteriores.
- 143 .- ¿Qué tipo de contaminantes son los restos de insecticidas utilizados durante el cultivo de las hortalizas?
- A) Bióticos.
 - B) Abióticos.
 - C) Parásitos.
 - D) Microbianos.
- 144 .- ¿Qué es el botulismo?
- A) Una intoxicación alimentaria provocada por transferencia de metales pesados de la lata de conserva al alimento.
 - B) Una toxoinfección alimentaria provocada por Clostridium, una bacteria que produce toxina botulínica.
 - C) Una infección alimentaria causada por un parásito.
 - D) Todas son correctas.
- 145 .- ¿Cuál de los siguientes componentes no forma parte de un detergente?
- A) Tensioactivos.
 - B) Coadyuvantes.
 - C) Pavimentadores.
 - D) Aditivos.
- 146 .- Las mesas de trabajo se fregarán con:
- A) Agua y lejía.
 - B) Agua jabonosa.
 - C) Agua limpia con bactericida
 - D) Producto desincrustante.
- 147 .- Quién está obligado a sufragar los costes de gestión de los residuos:
- A) El poseedor
 - B) La Administración
 - C) El gestor
 - D) Las respuestas A y C son correctas

148.- ¿Qué características tienen los cocederos a vapor?

- A Sirven para la cocción lenta de alimentos.
- B Constan de un compartimento interno estanco con cubeta de rejilla para depositar la bolsa de plástico.
- C Constan de un compartimento para depósito de agua estanca.
- D Ninguna respuesta es correcta.

149.- No es una medida adecuada para la prevención de riesgos y accidentes en el lugar de trabajo:

- A Utilizar medios mecánicos y/o auxiliares para la manipulación y/o transporte de cargas.
- B Realizar las tareas encomendadas sin solicitar ayuda de otro compañero, aunque sea necesario.
- C Mantener la zona de trabajo limpia y ordenada.
- D Utilizar equipos de protección individual (EPIs) adecuados.

150.- Es función del pinche:

- A La condimentación de los víveres
- B El aseo de las camas del personal de la Institución
- C Las opciones A y B son correctas
- D Ninguna de las respuestas anteriores es correcta