



CUESTIONARIO DE RESPUESTA ALTERNATIVAS

(PRUEBA EXTRAORDINARIA)

11 DE ENERO DE 2022

CATEGORIA: PINCHE

SISTEMA DE ACCESO: LIBRE

**RESOLUCIÓN DE CONVOCATORIA: 26-05-2020
(D.O.C.M. nº 109, de 03 de junio de 2020)**

Toledo, a 11 de enero de 2022.

1. **Según establece la Constitución Española, las bases de la organización militar se regularán mediante:**
 - a) Una ley de bases
 - b) Un reglamento orgánico
 - c) Un acuerdo marco
 - d) Una ley orgánica

2. **En relación a la nacionalidad. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es la correcta según la Constitución Española?**
 - a) Ningún español de origen podrá ser privado de su nacionalidad salvo en el supuesto de condena firme por de delito de alta traición.
 - b) Ningún español podrá ser privado de su nacionalidad.
 - c) El Estado podrá concertar tratados de doble nacionalidad con cualquier otro país
 - d) La nacionalidad española se adquiere, se conserva y se pierde de acuerdo con lo establecido por la ley.

3. **Conforme dispone la Constitución Española, el plazo máximo de duración de la prisión provisional:**
 - a) No podrá durar más del tiempo estrictamente necesario para la realización de las averiguaciones tendentes al esclarecimiento de los hechos
 - b) Se determinará por ley
 - c) Será de setenta y dos horas
 - d) Será de cuarenta y ocho horas

4. **La Ley orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, establece que las obligaciones establecidas en dicha Ley serán de aplicación:**
 - a) Exclusivamente a las personas físicas.
 - b) A toda persona, física o jurídica, que se encuentre o actúe en territorio español, cualquiera que fuese su nacionalidad, domicilio o residencia.
 - c) A las personas de nacionalidad española y aquellos residentes extranjeros en virtud de convenio de reciprocidad.
 - d) Únicamente a las personas físicas o jurídicas de nacionalidad española.

5. **A los efectos de la Ley 12/2010, de igualdad de Castilla-La Mancha, se entenderá por participación equilibrada en las Instituciones y en los órganos públicos de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha**
 - a) La presencia de mujeres y hombres de forma que, en el conjunto a que se refiera, las personas de cada sexo no superen el 60 por ciento ni sean menos del 40.
 - b) La presencia de mujeres y hombres de forma que, en el conjunto a que se refiera, las personas de cada sexo no superen el 50 por ciento ni sean menos del 50.
 - c) La alternancia de mujeres y hombres en las candidaturas a las Cortes Regionales que presenten los partidos políticos, federaciones, coaliciones o agrupaciones de electores, de forma que las personas de un sexo ocupen todos los puestos pares y las del otro todos los puestos impares.
 - d) La presencia de mujeres y hombres de forma que, en el conjunto a que se refiera, las personas de cada sexo no superen el 70 por ciento ni sean menos del 30.

6. **El Estatuto de Autonomía dispone que las Cortes de Castilla-La Mancha estarán constituidas:**
 - a) Por un mínimo de 25 Diputados y un máximo de 35
 - b) Por un mínimo de 30 Diputados y un máximo de 50
 - c) Por un mínimo de 20 Diputados y un máximo de 40
 - d) Por 40 Diputados

7. **El Estatuto de Autonomía dispone que las leyes regionales**
 - a) Serán publicadas en el «Diario Oficial» de la región y en el «Boletín Oficial del Estado
 - b) Serán publicadas únicamente en el «Diario Oficial» de la región
 - c) Serán publicadas únicamente en el «Boletín Oficial del Estado
 - d) Serán publicadas en el «Diario Oficial» de la región y en dos de los diarios regionales de mayor difusión

- 8. Según el Estatuto de Autonomía, la Junta de Comunidades asume las siguientes competencias exclusivas:**
- Sanidad e higiene.
 - Ordenación farmacéutica.
 - Gestión de la asistencia sanitaria de la Seguridad social.
 - Agricultura, ganadería e industrias agroalimentarias
- 9. Según la ley General de Sanidad, el marco territorial de cada Área de salud lo delimitará:**
- El Ministerio de Sanidad
 - La Comunidad Autónoma
 - El Ministerio de Sanidad y la Comunidad Autónoma, de común acuerdo.
 - El Congreso
- 10. Según la Ley General de Sanidad, ¿cuál es el órgano de participación del Área de Salud?:**
- El Consejo de Dirección de Área
 - El Comité de Participación
 - La Dirección Gerencia del Área
 - El Consejo de Salud de Área
- 11. ¿Cuál es el marco territorial de la atención primaria de salud?:**
- El Área de Salud
 - El consultorio médico
 - La Gerencia de Atención Primaria
 - La zona básica de salud
- 12. La ley General de Sanidad establece que el Plan de Salud de cada Comunidad Autónoma deberá englobar:**
- El conjunto de Planes de las diferentes Áreas de Salud
 - El conjunto de Planes de cada una de las administraciones territoriales con sede en la Comunidad
 - El conjunto de Planes elaborados por los centros hospitalarios públicos y privados de la región
 - El conjunto de Planes de los consultorios de Salud.
- 13. Forma parte de las Áreas de Salud de Castilla- Mancha:**
- El Área de Salud de Tomelloso
 - El Área de Salud de Puertollano
 - El Área de Salud de Manzanares
 - El Área de Salud de Villarrobledo
- 14. Según la Ley de Ordenación Sanitaria, corresponderá a la Consejería competente en materia de sanidad de Castilla-La Mancha:**
- Aprobar el Plan de Salud de la Comunidad Autónoma
 - Aprobar la delimitación, dentro de las Áreas de Salud, de las Zonas Básicas de Salud
 - Aprobar la delimitación geográfica de las Áreas de Salud y los municipios que las integran
 - Aprobar el proyecto de presupuestos del Servicio de Salud de Castilla-La Mancha
- 15. La Ley de Ordenación Sanitaria de Castilla-La Mancha establece que la función de control sanitario de industrias, actividades y servicios, transportes, ruidos y vibraciones corresponderá a:**
- La Consejería de Sanidad
 - La Consejería de Industria
 - La Consejería de Bienestar Social
 - Las Corporaciones locales
- 16. Uno de los órganos de administración periféricos del Servicio de Salud de Castilla-La Mancha es:**
- La Delegación provincial de Sanidad en Cuenca
 - La Gerencia de Atención Integrada de Almansa
 - La Dirección General de Recursos Humanos del Sescam
 - La Dirección-Gerencia del Sescam

- 17. Conforme la ley de derechos y deberes en materia de salud de castilla-la mancha, el titular del derecho a la información sanitaria es:**
- a) El paciente y familiares hasta el primer grado de consanguinidad
 - b) El paciente y familiares hasta el primer grado de consanguinidad y afinidad
 - c) El paciente
 - d) El paciente y el cónyuge
- 18. Según el Estatuto Marco, la renuncia a la condición de personal estatutario tiene el carácter de acto voluntario y deberá ser solicitada con una antelación mínima a la fecha de efectividad de:**
- a) 20 días
 - b) 15 días
 - c) 10 días
 - d) 30 días
- 19. El personal estatutario fijo podrá acceder mediante promoción interna a nombramiento correspondiente a otra categoría:**
- a) En cualquier Servicio de Salud del Sistema Nacional
 - b) Dentro de su Área de Salud
 - c) Dentro de su Gerencia
 - d) Dentro de su Servicio de Salud
- 20. Las retribuciones básicas del personal estatutario del Sescam son:**
- a) El sueldo, los trienios y las pagas extraordinarias
 - b) El sueldo, las pagas extraordinarias y el complemento específico
 - c) El sueldo, las pagas extraordinarias y el complemento de carrera
 - d) El sueldo, los trienios y el complemento de destino
- 21. El nombramiento de personal estatutario de carácter eventual se expedirá:**
- a) Cuando resulte necesario atender las funciones de personal fijo o temporal, durante los periodos de vacaciones, permisos y demás ausencias
 - b) Cuando se trate de la prestación de servicios determinados de naturaleza temporal, coyuntural o extraordinaria.
 - c) Para el desempeño de una plaza vacante de los centros o servicios de salud, cuando sea necesario atender las correspondientes funciones.
 - d) Para el desempeño de cargos intermedios
- 22. Según la ley 55/2003, del 16 de diciembre, del estatuto marco del personal estatutario, el tiempo de trabajo correspondiente a la jornada ordinaria no excederá de:**
- a) 15 horas ininterrumpidas
 - b) 8 horas ininterrumpidas
 - c) 12 horas ininterrumpidas
 - d) 7 horas y media ininterrumpidas
- 23. Según Estatuto marco del personal estatutario, para obtener el pase a la situación de excedencia por interés particular será preciso:**
- a) Haber prestado servicios efectivos en cualquiera de las Administraciones públicas durante los tres años inmediatamente anteriores.
 - b) Haber prestado servicios efectivos en cualquiera de las Administraciones públicas durante los cinco años inmediatamente anteriores.
 - c) Haber prestado servicios efectivos en cualquier Servicio de Salud durante los tres años inmediatamente anteriores.
 - d) Haber prestado servicios efectivos en cualquier Servicio de Salud durante cinco años.
- 24. Dispone el Estatuto Marco que la sanción de traslado forzoso a otra institución o centro sin cambio de localidad:**
- a) Sólo podrá imponerse como consecuencia de faltas graves
 - b) Podrá imponerse como consecuencia de faltas muy graves y graves
 - c) Sólo podrá imponerse como medida cautelar
 - d) Sólo podrá imponerse como consecuencia de faltas muy graves

- 25. Según el RD 521/1987, por el que se aprueba el Reglamento sobre estructura, organización y funcionamiento de los hospitales, los servicios y actividades se agrupan en las siguientes divisiones:**
- a) Gerencia, División Sanitaria y División de Gestión
 - b) División Médica, División de Enfermería y División de Mantenimiento
 - c) Gerencia, División asistencial y Servicios Generales
 - d) Gerencia, División Médica, División de Enfermería y División de Gestión y Servicios Generales
- 26. Según el Reglamento sobre estructura organización y funcionamiento de los hospitales se denomina “servicio de referencia” a**
- a) Los servicios jerarquizados de Especialidades que por sus características deban prestar asistencia sanitaria a más de un Área de Salud
 - b) Los servicios jerarquizados de Especialidades que por sus características deban prestar asistencia sanitaria a más de una provincia
 - c) Los servicios jerarquizados de Especialidades que por sus características deban prestar asistencia sanitaria a más de una Zona Básica de Salud
 - d) Los servicios jerarquizados de Especialidades que por sus características deban prestar asistencia sanitaria a más de una Comunidad Autónoma
- 27. El sistema sanitario de Castilla-La Mancha queda configurado territorialmente por las demarcaciones geográficas denominadas:**
- a) Áreas de Salud
 - b) Centros de Salud
 - c) Centros de Salud y Consultorios médicos
 - d) Centros de Especialidades, Centros de Salud y Consultorios médicos
- 28. ¿Quién deberá realizar una evaluación inicial de los riesgos para la seguridad y salud de los trabajadores?**
- a) Los sindicatos.
 - b) Los delegados de prevención.
 - c) Los comités de empresa.
 - d) Los empresarios.
- 29. ¿Quién garantizará a los trabajadores a su servicio la vigilancia periódica de su estado de salud en función de los riesgos inherentes al trabajo?**
- a) Los Servicios Médicos del Instituto Nacional de la Seguridad Social.
 - b) El Comité de Seguridad y Salud.
 - c) Los Delegados de Prevención.
 - d) El empresario.
- 30. Señale la respuesta incorrecta en referencia a las medidas de precaución para evitar quemaduras en las cocinas:**
- a) Se utilizarán equipos de protección adecuados (guantes) para la manipulación de utensilios calientes.
 - b) Orientar hacia el exterior de los fogones los mangos de cacerolas y sartenes.
 - c) Cambiar el aceite en frío.
 - d) No llenar los recipientes más de $\frac{3}{4}$ de su capacidad.
- 31. ¿Cuál de las siguientes respuestas no se incluye en el Plan Perseo como agresión verbal?**
- a) Insultos.
 - b) Coacciones.
 - c) Calumnias.
 - d) Injurias.
- 32. ¿Qué se entiende por “riesgo laboral”?:**
- a) La posibilidad de que un trabajador sufra un determinado daño derivado del trabajo.
 - b) La posibilidad de que un trabajador sufra una enfermedad en el trabajo.
 - c) La posibilidad de que un trabajador sufra acoso.
 - d) El riesgo que supone ir a trabajar.

33. En relación al Plan Perseo, corresponde al Director de Seguridad:

- a) Elaborar un Sistema de Información Regional en materia de Seguridad.
- b) Liderar la elaboración y difusión de campañas informativas y de concienciación de la sociedad de sus deberes en relación con los centros sanitarios y sus profesionales.
- c) Realización de Informaciones Reservadas y Expedientes disciplinarios al Personal.
- d) Asesoramiento para la elaboración de un mapa de riesgos.

34. El Plan de prevención de riesgos laborales debe ser aprobado por:

- a) La dirección de la empresa.
- b) La autoridad sanitaria.
- c) Los representantes de los trabajadores.
- d) Todos los trabajadores.

35. Es el órgano paritario y colegiado de participación que ejercerá las funciones de coordinación y control respecto a los Comités de Seguridad y Salud:

- a) El Servicio de Prevención.
- b) El Consejo del Área de Salud.
- c) La Comisión Central de Seguridad y Salud.
- d) La Inspección de Seguridad y Salud.

36. ¿A qué temperatura deberán estar las comidas congeladas?:

- a) A 0 °C.
- b) A 4 °C.
- c) A -10 °C.
- d) A -18 °C.

37. ¿Cuál es el marco común europeo de las normas revisadas higiénico-sanitarias de aplicación en la cocina hospitalaria?:

- a) Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión.
- b) Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo.
- c) Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión.
- d) Reglamento (CE) nº 1244/2007 del Parlamento Europeo y del Consejo.

38. Cuando la gestión del servicio de cocina hospitalaria la lleva a cabo una empresa pública o privada, contratada por el hospital para tal fin, decimos que pertenece a la modalidad de explotación de:

- a) Autogestión.
- b) Externalización.
- c) Centralización.
- d) Ninguna es correcta.

39. Respecto a la ventilación de la cocina hospitalaria centralizada todo será cierto, excepto que:

- a) Podrá ser natural.
- b) Podrá ser artificial.
- c) Tendrá siempre un sistema de renovación de aires.
- d) Los flujos de aire irán desde las "zonas sucias" a las "zonas limpias".

40. ¿Qué requisitos debe cumplir el sistema de cocina hospitalaria centralizada para su buen funcionamiento?:

- a) Separación de las zonas de trabajo.
- b) Circuitos cortos.
- c) Marcha adelante.
- d) Todas son correctas.

41. **¿Mediante qué procedimientos se higienizarán los contenedores de comidas preparadas?:**
- Con métodos manuales.
 - Con métodos mecánicos.
 - Con métodos mecánicos o manuales.
 - Ninguna respuesta es correcta.
42. **¿En qué organización y distribución adecuada de las zonas de trabajo de la unidad de cocina central el avance en la marcha hace un giro de 180° con cambio de sentido?:**
- Cíclica.
 - Lineal.
 - En L.
 - En U.
43. **¿Cómo se llama la zona en la que los platos, que contienen las raciones, se irán colocando en bandejas de manera ordenada a través de un sistema móvil?:**
- Zona de acabado.
 - Zona de producción o elaboración.
 - Zona de distribución.
 - Zona de emplatado.
44. **¿Qué labor de estas no es competencia del pinche de cocina?:**
- Preparar hortalizas en crudo (limpia, corta, pela y tornea).
 - Realizar labores básicas de cocina.
 - Elaborar platos complejos.
 - Limpiar determinados tipos de carnes, pescados y/o mariscos.
45. **¿Qué útil de los que se nombra no emplea el pinche para cocinar de diferentes maneras?:**
- Freidora.
 - Peladora de legumbres.
 - Horno.
 - Olla basculante.
46. **¿Qué grupos de trabajo existirán en la cocina hospitalaria?:**
- Los de cocina y planta.
 - Los de recepción, urgencias y planta.
 - Los de recepción y urgencias.
 - Los de consultas externas y cocina.
47. **En el ámbito del Sescam, y por la consejería de sanidad y asuntos sociales, del régimen de funcionamiento y estructura de las plantillas orgánicas del Servicio de Salud de Castilla la Mancha, dentro del personal Gestión y servicios se incluyen las categorías específicas de pinche y cocinero/a, corresponden a los grupos:**
- C1 y C2, respectivamente.
 - E y A1, respectivamente.
 - E y C1, respectivamente.
 - Ninguna es correcta.
48. **¿A qué se denomina el conjunto de conocimientos teóricos y prácticos, así como las habilidades y destrezas relacionadas directamente con la ocupación?**
- Competencias básicas.
 - Competencias específicas.
 - Perfil profesional.
 - Actividades generales de la profesión.
49. **La preparación de hortalizas en crudo, ¿a quién corresponde la función?**
- Al pinche.
 - Al cocinero.
 - Al dietista.
 - Al bromatólogo.

50. El reparto de carros en planta variará atendiendo:

- a) A los servicios que tengamos asignados.
- b) Al político que gobierne en ese momento y a quien se responsabilice del mismo.
- c) Al hospital donde nos encontremos.
- d) Al hospital donde nos encontremos y los servicios que tengamos asignados.

51. ¿Con qué supervisión técnica a nivel hospitalario cuenta el servicio de hostelería?

- a) Con la unidad de enfermería.
- b) Con los facultativos Internistas de consultas externas.
- c) Con la unidad de nutrición clínica dietética bromatología.
- d) Con la división de enfermería.

52. ¿Qué alimentos aportan proteínas de tipo animal y son ricos en calcio?

- a) Verduras y hortalizas.
- b) Leche y derivados.
- c) Frutos secos.
- d) Son ciertas las respuestas a) y c).

53. Las leches especiales con adición de nutrientes se denominan:

- a) Enriquecidas.
- b) Concentradas.
- c) Adicionales.
- d) Condensadas.

54. Los huevos frescos se designan por la letra:

- a) A.
- b) B.
- c) C.
- d) D.

55. ¿Qué característica de frescura de frescura del pescado blanco es incorrecta?

- a) Branquias: color vivo, sin mucosidad.
- b) Ojo: cóncavo, pupila blanca y mate.
- c) Carne: firme y elástica, con la superficie lisa.
- d) Olor: algas marinas.

56. ¿Qué grasa de estas es transformada?

- a) Manteca animal.
- b) Margarina.
- c) Sebo.
- d) Manteca de coco.

57. ¿En qué consiste el desbarase o desbarasado de bandejas?

- a) En la retirada de todos los elementos utilizados y la eliminación de los restos de comida.
- b) En la desinfección de estas.
- c) En la colocación adecuada de la comida y elementos utilizados.
- d) Es el proceso mediante el cual se limpian y pulen las bandejas para su reciclaje.

58. Los huevos conservados se mantienen en cámaras frigoríficas a 0°C durante:

- a) 1 semana.
- b) 15 a 30 días.
- c) 1 a 6 meses.
- d) 12 meses.

59. La descongelación, se realizará:

- a) A temperatura ambiente.
- b) En cámaras de refrigeración.
- c) Cuartos fríos.
- d) En agua templada.

60. **¿Cuáles son las gamas de productos que se utilizan mayoritariamente en la cocina de ensamblaje?**
- 2ª gama y 3ª gama.
 - 1ª gama y 2ª gama.
 - 4ª gama y 5ª gama.
 - 1ª gama y 4ª gama.
61. **¿Cómo se llama la desecación en la que se produce el paso de sólido a gas sin pasar por líquido?**
- Pasteurización.
 - Liofilización.
 - Ahumado.
 - Uperización.
62. **¿Qué otro nombre recibe la vitamina C?**
- Riboflavina.
 - Piridoxina.
 - Ácido ascórbico.
 - Tocoferol.
63. **¿Cómo se denominan los diferentes procesos y transformaciones desde la producción primaria de alimentos (materia prima) hasta su distribución, venta y consumo del producto final?**
- Magnificiencia de la producción.
 - Cadena alimentaria.
 - Cadena de *input* y *output*.
 - Sistema alimentario.
64. **¿Cómo se denomina en el sistema de trazabilidad al eslabón intermedio que describe la vida del producto y los procedimientos utilizados?**
- Trazabilidad hacia atrás.
 - Trazabilidad de proceso.
 - Trazabilidad hacia delante.
 - Trazabilidad operativa.
65. **Es, entre otras, función del coordinador del equipo de implantación del Sistema de APPCC:**
- La elección de los componentes del equipo APPCC.
 - La elaboración de menús.
 - La representación del equipo frente a la gerencia.
 - Las opciones a) y c) son correctas.
66. **¿Quién será el responsable de aprobar el Plan APPCC y todas las revisiones que se realicen en el mismo, y hacer que se cumpla en el hospital, sin delegación a terceros?**
- El Jefe de Servicio de Seguridad e Higiene en el Trabajo.
 - El Gerente del Hospital.
 - El Jefe de Servicio de Medicina Preventiva.
 - El Jefe de Servicio de Hostelería.
67. **¿Cuál de los siguientes es un sistema de calidad específico para las empresas turísticas españolas?**
- Sistema ISO.
 - Modelo EFQM.
 - Sistema de Calidad Turístico Español.
 - Todas son correctas.
68. **El APPCC es un sistema:**
- De evidencias.
 - Preventivo.
 - Predictivo.
 - De resultados.

69. **¿En cuántas áreas diferenciadas se desarrollará la calidad en el Sescam?**
- En dos.
 - En tres.
 - En cuatro.
 - En cinco.
70. **¿Qué tipo de sistema permite la identificación de los lotes de productos y su relación con los lotes de materias primas, registros de procesamiento y entrega?**
- La documentación.
 - Los controles.
 - La trazabilidad.
 - La estandarización.
71. **¿Qué se define como “conjunto de medidas necesarias para asegurar la salubridad, inocuidad y buen estado de los productos destinados a la alimentación, en todas las etapas de su preparación”?**
- Manipulación de alimentos.
 - Seguridad alimentaria.
 - Higiene alimentaria.
 - Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.
72. **Cuando un alimento crudo contaminado entra en contacto con el alimento cocinado, tendremos:**
- Contaminación cruzada directa.
 - Contaminación cruzada indirecta.
 - Contaminación cruzada mixta.
 - No habrá contaminación.
73. **¿Cómo se denomina el sujeto que padece de una infección latente, sin síntomas de la enfermedad, pero con capacidad de transmitirla?**
- Portador sano.
 - Portador oligosintomático.
 - Portador enfermo.
 - Portador aparente.
74. **¿Cómo se denominan las enfermedades debidas a infección por un microorganismo presente en el alimento?**
- Infecciones alimentarias.
 - Intoxicaciones alimentarias.
 - Toxiinfecciones alimentarias.
 - Enfermedades alimentarias
75. **El enranciamiento de un alimento es una alteración alimentaria por un cambio:**
- Físico.
 - Biológico.
 - Químico.
 - Térmico.
76. **¿Qué denominación reciben los alimentos que se pueden conservar por distintos métodos durante tiempo prolongado?**
- Alimentos perecederos.
 - Alimentos semiperecederos.
 - Alimentos no perecederos.
 - Alimentos estables.
77. **El anisakis se destruye en pescados:**
- Por congelación.
 - Por hervido.
 - Por fritura.
 - Por exposición a un fuerte adobo.

78. Las muestras testigo se recogerán cada:

- a) Hora.
- b) Día.
- c) Semana.
- d) Mes.

79. ¿Quién es responsable de la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores?

- a) El órgano competente en cada comunidad autónoma.
- b) La empresa alimentaria.
- c) La empresa formadora.
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

80. ¿Cómo se realiza la limpieza de raíces y tubérculos?:

- a) Primero se pelan o raspan, luego se lavan bien en agua y, a continuación, se trocean como requiera la receta.
- b) Primero se separan las hojas del tronco, que casi siempre se desprecian. Después se lavan en abundante agua, se escurren y después se cortan.
- c) Se eliminan las pieles más superficiales, que son las más duras. A los puerros, además, se les deja algo de verde en el talo y se le dan cuatro cortes perpendiculares en esta zona para facilitar que salga la arenilla, sacudiéndolos ligeramente y bajo el chorro de agua para así facilitar el retirado de impurezas.
- d) No existe un sistema de limpieza único, sino que depende de la hortaliza concreta pudiendo, según los casos, pelarlas, rasparlas o simplemente lavarlas.

81. El corte en tiras más o menos de la misma longitud, pudiendo variar el grosor en función del tipo de hortaliza, se denomina:

- a) Mirepoixe.
- b) Juliana.
- c) Brunoisse.
- d) Quartier.

82. ¿Cómo se denomina el corte en dados muy pequeños?:

- a) Mirepoixe.
- b) Torneado.
- c) Brunoisse.
- d) Ninguna es correcta.

83. ¿Cuánto tiempo como máximo debemos guardar un alimento en el frigorífico una vez descongelado?:

- a) 12 horas.
- b) 24 horas.
- c) 36 horas.
- d) 48 horas.

84. ¿Qué sinónimo se emplea en el fileteado de carne de vacuno de nombre Villagodio?:

- a) T-bone steak.
- b) Rumpsteak.
- c) Entrecot.
- d) Chuletón.

85. ¿Cómo se denomina la fracción de unos 125 gramos de carne, que se puede obtener de distintas piezas (tapa, cadera, tapilla, babilla y espaldilla), generalmente cocinada a la plancha, salteada o empanada?:

- a) Escalope.
- b) Escalopines.
- c) Filete o bistec.
- d) Osobuco.

86. La leche utilizada para cualquier tipo de queso será:

- a) Esterilizada.
- b) Pasteurizada.
- c) Higienizada.
- d) Maternizada.

87. ¿Qué es el pedido?

- a) El listado de materias primas y productos solicitados.
- b) La solicitud a cocina de los menús necesarios.
- c) Un documento emitido por el proveedor.
- d) Ninguna respuesta es correcta.

88. ¿Cómo se denomina el método en el que lo primero que entra es lo primero que sale?

- a) FILO.
- b) FIFO.
- c) LIFO.
- d) FLIFO.

89. ¿Qué es el aprovisionamiento de mercancía?

- a) Previsión de necesidades.
- b) Previsión de materiales.
- c) Acumulación de existencias.
- d) Abastecimiento de lo necesario.

90. ¿Qué objetivo tiene la rotación de productos no perecederos?

- a) Consumir en primer lugar los que lleven menos tiempo almacenados.
- b) Consumir en último lugar los que lleven más tiempo almacenados.
- c) Asegurar que se consumirán en primer lugar los alimentos que lleven más tiempo almacenados.
- d) Ninguna respuesta es correcta.

91. ¿Qué es el stock de seguridad?:

- a) Indica el punto de consumo de existencias en el que es necesario reponerlas.
- b) Es el que viene determinado por la capacidad de almacenaje.
- c) Es el stock previsto para demandas inesperadas o retrasos en las entregas de los proveedores.
- d) Todas las respuestas son correctas.

92. ¿Cuál de los siguientes es un equipamiento de la zona de recepción?:

- a) Báscula para pesaje a granel.
- b) Cámara refrigeradora.
- c) a y b son correctas.
- d) ninguna es correcta.

93. ¿Para qué se utiliza una salamandra?

- a) Para mantener los platos calientes.
- b) Para freír alimentos.
- c) Para asar piezas grandes de carne.
- d) Para gratinar, dorar mantener platos calientes.

94. ¿A qué temperatura debe estar una cámara de congelación?

- a) A -15°C.
- b) Entre 0°C y 3°C.
- c) Entre -18°C y -20°C.
- d) Entre -22°C y -24°C.

95. ¿Qué es la plonge?

- a) Zona de lavado de cubertería.
- b) Zona donde se lavan los uniformes de cocina.
- c) Lugar donde se lavan marmitas, sartenes, cazuelas y resto de elementos móviles del equipamiento de cocina.
- d) Es un lavavajillas de gran tamaño.

96. ¿A qué temperatura estará como mínimo el agua de aclaro del lavavajillas?

- a) A 70°C.
- b) A 75°C.
- c) A 80°C.
- d) A 82°C.

97. ¿El residuo peligroso con siglas H4 se refiere a?:

- a) Inflamable.
- b) Irritante.
- c) Nocivo.
- d) Tóxico.

98. ¿De qué color tienen que ser las bolsas de residuos orgánicos?

- a) Azules.
- b) Amarillas.
- c) Negras.
- d) Blancas.

99. La retirada de residuos sanitarios no peligrosos se realizará al menos:

- a) Cuatro veces al día.
- b) Dos veces al día.
- c) Tres veces al día.
- d) Una vez al día.

100. En los contenedores rígidos amarillos de un solo uso contienen:

- a) Restos anatómicos.
- b) Cristales de ampollas.
- c) Cristales de sueros.
- d) Objetos punzantes y cortantes.

101. Los residuos de una cocina hospitalaria son:

- a) Residuos urbanos.
- b) Residuos sanitarios asimilables a urbanos.
- c) Residuos industriales.
- d) Residuos biosanitarios.

102. ¿Cuál es el utensilio adecuado para sacar bolas de una fruta?:

- a) Rizador de mantequilla.
- b) Descorazonador.
- c) Sacabocados.
- d) Espuela

103. Cuando un producto limpiador es considerado peligroso, ¿qué pictograma debe incluir en su etiquetado?

- a) Cuadrado y apoyado sobre un vértice.
- b) Cuadrado y apoyado sobre un lado.
- c) Cuadrado y en color amarillo.
- d) Cuadrado y de color rojo.

104. ¿Para qué se utiliza la espuela?

- a) Para cortar el pan.
- b) Para hacer incisiones en carne dando forma decorativa.
- c) Para cortar masas crudas o cocinadas.
- d) Para cortar tartas y bizcochos dibujando formas.

105. ¿Para qué se utilizar el baño maría?

- a) Para mantener elaboraciones calientes.
- b) Para cocer patatas.
- c) Para asar.
- d) Para elaboración de pures.

TRIBUNAL CALIFICADOR PARA LAS PRUEBAS SELECTIVAS CONVOCADAS POR RESOLUCIÓN DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS HUMANOS DEL SERVICIO DE SALUD DE CASTILLA-LA MANCHA DE 26 DE MAYO DE 2020 (DOCM nº 109, DE 03 DE JUNIO)

| | |
|----------------------------|---------------|
| CATEGORIA: | PINCHE |
| SISTEMAS DE ACCESO: | LIBRE |

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

PLANTILLA CORRECTORA DEFINITIVA DEL EJERCICIO DE RESPUESTAS ALTERNATIVAS

Una vez estudiadas las reclamaciones y alegaciones realizadas por los aspirantes al cuestionario de la prueba y/o a la plantilla provisional hecha pública con fecha 11 de enero de 2022, por el presente escrito se hace pública la plantilla correctora definitiva aprobada por el Tribunal calificador en sesión celebrada el día 21 de enero de 2022.

Se informa a los aspirantes que han sido anuladas, además de la pregunta nº 45 que ya se recogía en la plantilla provisional, la pregunta nº 80, siendo sustituidas por las correspondientes de reserva nº 101 y 102.

Así mismo se procede a modificar la respuesta correcta de la pregunta nº 18 por la opción b). En la plantilla provisional figuraba la opción c).

| PLANTILLA CORRECTORA DEFINITIVA DEL CUESTIONARIO | | | | | | |
|--|-------|-------------|-------|-------|-------------|--------|
| 1- d | 16- b | 31- b | 46- a | 61- b | 76- b | 91- c |
| 2- d | 17- c | 32- a | 47- c | 62- c | 77- a | 92- a |
| 3- b | 18- b | 33- d | 48- b | 63- b | 78- b | 93- d |
| 4- b | 19- d | 34- a | 49- a | 64- b | 79- b | 94- c |
| 5- a | 20- a | 35- c | 50- d | 65- d | 80- Anulada | 95- c |
| 6- a | 21- b | 36- d | 51- c | 66- b | 81- b | 96- d |
| 7- a | 22- c | 37- b | 52- b | 67- c | 82- c | 97- b |
| 8- d | 23- b | 38- b | 53- a | 68- b | 83- b | 98- c |
| 9- b | 24- a | 39- d | 54- a | 69- b | 84- c | 99- d |
| 10- d | 25- d | 40- d | 55- b | 70- c | 85- c | 100- d |
| 11- d | 26- a | 41- b | 56- b | 71- c | 86- b | 101- b |
| 12- a | 27- a | 42- d | 57- a | 72- a | 87- a | 102- c |
| 13- b | 28- d | 43- d | 58- c | 73- a | 88- b | 103- a |
| 14- b | 29- d | 44- d | 59- b | 74- a | 89- d | 104- c |
| 15- d | 30- b | 45- Anulada | 60- c | 75- c | 90- c | 105- a |

En Toledo a 02 de febrero de 2022

EL PRESIDENTE DEL TRIBUNAL



Diego Toledo Peralta