

**Isabel Sánchez Guardia , SECRETARIA DEL TRIBUNAL
COORDINADOR DESIGNADO EN EL PROCESO SELECTIVO DE LA CATEGORÍA
Pinche,**

CERTIFICA,

Que en el marco del Proceso Selectivo aprobado por Resolución de 23 de diciembre de 2022, por la que se convocan los procesos selectivos extraordinarios de estabilización del empleo temporal y los procesos selectivos ordinarios de acceso a la condición de personal ESTATUTARIO fijo en plazas básicas vacantes de diversas categorías sanitarias y de gestión y servicios, en los órganos de prestación de servicios sanitarios del Servicio Canario de la Salud , BOC nº 255, de 29 de diciembre de 2022

Se ha reunido el Tribunal Coordinador en diferentes sesiones y de conformidad con lo dispuesto en la Base novena punto 3, de las Bases de referencia, ha aprobado el repertorio provisional de preguntas de la categoría Pinche y otorgado 3 días hábiles para impugnaciones.

Finalizada la fase anterior, prevista para las impugnaciones, se han adoptado los acuerdos que constan en acta, por lo que procede elevar, mediante este certificado, la redacción de las preguntas definitivas a la Dirección General de Recursos Humanos del Servicio Canario de la Salud para su aprobación y si procede su publicación en el Boletín Oficial de Canarias (Base novena 3, de la convocatoria).

A este Certificado se adjunta como Anexo la Redacción definitiva de las preguntas y respuestas definitivas, que conforme dispone la Base novena 3, se ha de publicar en la página web del Servicio Canario de la Salud.



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

1. Las sustancias que ingerimos para obtener energía, regular el metabolismo y mantener las funciones vitales son:

- A) Nutrientes.
- B) Alimentos.
- C) Productos dietéticos.
- D) Comida.

Respuesta Correcta: B

2. ¿Qué tipos de alimentos existen según su origen?

- A) Animales, vegetales y minerales.
- B) Alimentos fundamentales y perecederos.
- C) Carbohidratos, grasas y proteínas.
- D) Líquidos y sólidos.

Respuesta Correcta: A

3. La miel es:

- A) Un alimento mineral.
- B) Una proteína.
- C) Un alimento de origen animal.
- D) Un sucedáneo.

Respuesta Correcta: C

4. Son alimentos de origen vegetal:

- A) Frutas, verduras, cereales, legumbres y frutos secos.
- B) Los que proceden de plantas o sus partes.
- C) La miel y el tofu.
- D) A y B son ciertas.

Respuesta Correcta: D

5. Son alimentos de origen mineral :

- A) Los alimentos en conserva.



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

- B) El agua y la sal.
- C) La miel y la leche.
- D) Los alimentos enriquecidos.

Respuesta Correcta: B

6. ¿Qué tipos de alimentos existen según su composición química?

- A) Alimentos de origen mineral, animal y vegetal.
- B) Alimentos dulces y salados.
- C) Macronutrientes y micronutrientes.
- D) Alimentos procesados.

Respuesta Correcta: C

7. ¿Qué son los macronutrientes?

- A) Aquellos nutrientes que el organismo necesita en grandes cantidades.
- B) Aquellos nutrientes que el organismo necesita en pequeñas cantidades.
- C) Aquellos nutrientes que aportan energía.
- D) A y C son ciertas.

Respuesta Correcta: A

8. ¿Cuáles de estos son micronutrientes?

- A) Proteínas y grasas.
- B) Vitaminas y minerales.
- C) Verduras y hortalizas.
- D) Todos los anteriores.

Respuesta Correcta: B

9. ¿Quiénes componen el grupo IV de la rueda de los alimentos?

- A) Leche y derivados lácteos.
- B) Tubérculos, legumbres y frutos secos.
- C) Carnes, pescados y huevos.



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

D) Cereales, arroz, pan, pasta y azúcares.

Respuesta Correcta: A

10. ¿Qué características tienen las frutas y verduras?

A) Son ricas en fibra, agua y vitaminas.

B) Tiene un bajo aporte calórico.

C) Ayudan a prevenir enfermedades como diabetes u obesidad.

D) Todas son ciertas.

Respuesta Correcta: D

11. Cuando hablamos de aceite de oliva virgen extra nos referimos a:

A) El aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos.

B) El aceite que contiene exclusivamente aceites de oliva que se hayan sometido a un tratamiento de refinado y de aceites obtenidos directamente de aceitunas.

C) El aceite que contiene exclusivamente aceites procedentes del tratamiento del orujo de oliva y de aceites obtenidos directamente de aceitunas.

D) Todos los anteriores.

Respuesta Correcta: A

12. ¿Qué características tienen las legumbres secas?

A) Se han deshidratado para alargar su vida útil, facilitar su transporte y almacenamiento.

B) Tienen un bajo contenido en agua y alto en almidón, proteínas hierro y otros nutrientes.

C) Son ricas en grasas.

D) A y B son ciertas.

Respuesta Correcta: D

13. ¿Qué son los alimentos procesados?

A) Aquellos que han sido sometidos a algún tipo de transformación física, química o biológica.

B) Son aquellos que se comercializan empaquetados.

C) Todo alimento que contenga gérmenes patógenos, sustancias químicas o radioactivas, toxinas o parásitos capaces de producir o transmitir enfermedades.



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

D) Son productos obtenidos de la agricultura ecológica.

Respuesta Correcta: A

14. Se define como alimentos ultra procesados a:

- A) Alimentos que están destinados al consumo y que han sido producidos sin productos químicos y procesados sin aditivos.
- B) Alimentos que han sido sometidos a procesos industriales intensivos que alteran su composición original y contienen ingredientes artificiales, azúcares añadidos, grasas, sal, colorantes, conservantes o potenciadores del sabor.
- C) Alimentos naturales que pasaron por algún proceso como eliminación de partes no comestibles, secado, trituración, fraccionamiento, pasteurización, congelación, envasado, etc., sin la adición de sal, azúcar, aceites, grasas ni otras sustancias.
- D) Alimentos que deben de ser descongelados antes de su consumo.

Respuesta Correcta: B

15. ¿Qué son los cereales integrales?

- A) Son aquellos cereales destinados al desayuno.
- B) Son aquellos que conservan todas las partes del grano del cereal incluyendo el salvado, el endospermo y el germen.
- C) Son aquellos cereales que pasan por un proceso químico antes de su molienda para mejorar sus características.
- D) Todas las respuestas son correctas.

Respuesta Correcta: B

16. Las gamas de alimentos son:

- A) Clasificaciones que se hacen según su valor nutricional.
- B) El conjunto de cualidades que los hacen más aceptables o apreciados por los consumidores.
- C) Clasificaciones que se hacen de los productos según sus características, calidad, precio y uso culinario.
- D) El tamaño definido por el mercado y que deben cumplir para ser considerados aptos para la venta.

Respuesta Correcta: C

17. En los tipos de gamas de alimentos, la gama I, ¿a qué hace referencia ?

- A) A la de mayor calidad.
- B) A la que incluye alimentos frescos o naturales.



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

- C) A la que incluye alimentos que no han sido sometidos a ningún tratamiento industrial.
- D) A y C son ciertas.

Respuesta Correcta: D

18. Respecto a los hidratos de carbono, ¿cuál de las siguientes afirmaciones es cierta?

- A) Son compuestos orgánicos formados por carbono, hidrógeno y oxígeno.
- B) Se clasifican en simples y complejos.
- C) Su principal función es energética.
- D) Todas son correctas.

Respuesta Correcta: D

19. Las proteínas:

- A) Son compuestos orgánicos formados por cadenas de aminoácidos.
- B) Son esenciales para la formación y reparación de tejidos.
- C) Están implicadas en la producción de hormonas y enzimas.
- D) Todas las anteriores son ciertas.

Respuesta Correcta: D

20. De estas afirmaciones sobre las grasas o lípidos cuál es CORRECTA:

- A) No son beneficiosas para la salud.
- B) Su principal función es defensiva.
- C) En el organismo facilitan el transporte vitaminas liposolubles.
- D) Son de origen animal.

Respuesta Correcta: C

21. ¿Qué beneficios tiene para la salud la fibra?

- A) No tiene un valor importante.
- B) Regula el tránsito intestinal y previene el estreñimiento.
- C) Puede ayudar a reducir el colesterol.
- D) B y C son ciertas.



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

Respuesta Correcta: D

22. ¿Cuáles de estas son fibras solubles?

- A) Mucílagos.
- B) Celulosa.
- C) Lignina.
- D) Hemicelulosa.

Respuesta Correcta: A

23. Las grasas vegetales comestibles:

- A) Son aquellas que provienen de fuentes vegetales como los aceites de oliva, girasol, maíz, coco o palma.
- B) Aportan ácidos grasos esenciales.
- C) Aportan vitaminas liposolubles.
- D) Todas son correctas.

Respuesta Correcta: D

24. ¿Cómo han de confeccionarse los menús?

- A) Se compondrá de platos que respondan a la estructura básica escrita en la plantilla de comida.
- B) Se deben especificar menús concretos y establecer un calendario.
- C) Se mantendrá la rotación y la variedad de alimentos.
- D) Todas las respuestas son correctas.

Respuesta Correcta: D

25. La dieta astringente, es una dieta en la que:

- A) Están permitidas las harinas integrales.
- B) Se debe ingerir la celulosa contenida en hortalizas, frutas y verduras.
- C) Se intenta conseguir la protección del intestino y su reposo funcional.
- D) Todas las respuestas anteriores son correctas.

Respuesta Correcta: C

26. ¿Qué requisitos generales deben cumplir las dietas?



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

- A) Aportar suficiente energía.
- B) Completa y equilibrada.
- C) Adecuada para el objetivo previsto.
- D) Todas las respuestas son correctas.

Respuesta Correcta: D

27. Las dietas pueden ser:

- A) Terapéuticas especiales.
- B) Basales y de consistencias modificadas.
- C) Terapéuticas estándares y personalizadas.
- D) Todas las anteriores.

Respuesta Correcta: D

28. La dieta de protección gástrica:

- A) Está indicada en pacientes que padecen gastritis y úlceras de estómago y duodeno.
- B) Consiste en el suministro de alimentos en forma líquida o semilíquida.
- C) Están permitidos los frutos y los condimentos fuertes.
- D) Todas las respuestas anteriores son correctas.

Respuesta Correcta: D

29. La dieta sin gluten se suele prescribir a las personas intolerantes a esta proteína. De los siguientes alimentos, ¿cuál se puede incluir en este tipo de dieta?

- A) Cebada.
- B) Trigo.
- C) Arroz.
- D) Centeno.

Respuesta Correcta: D

30. La dieta terapéutica:

- A) Está indicada para aquellas personas, adultos o niños, que no precisen una dieta específica.
- B) Nunca se convierte en la base del tratamiento para una dolencia determinada.



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

- C) Tiene como finalidad ayudar en la curación de la enfermedad.
- D) Es la dieta que más se asemeja a la normal de cualquier persona sana.

Respuesta Correcta: C

31. La dieta basal:

- A) Suele sobrepasar las 2500-3000 Kcal/día.
- B) Nunca puede solicitarse sin sal.
- C) Suele ser la dieta general existente en un determinado centro hospitalario.
- D) Todas las respuestas anteriores son correctas.

Respuesta Correcta: C

32. En una dieta blanda podemos incluir:

- A) Patatas hervidas.
- B) Frutos secos.
- C) Alimentos fritos.
- D) Frutas crudas.

Respuesta Correcta: A

33. ¿Qué requisitos debe cumplir la dieta?

- A) Aportar suficiente energía.
- B) Ser equilibrada.
- C) Debe contener todos los nutrientes.
- D) Todas las respuestas son correctas.

Respuesta Correcta: D

34. Señala, dentro de las siguientes definiciones, la que corresponde con la dieta terapéutica:

- A) La dieta terapéutica es la que se prescribe cuando el paciente no recibe ninguna medicación.
- B) La dieta terapéutica es la que se prescribe a los pacientes trasplantados.
- C) La dieta terapéutica se prescribe antes de las operaciones quirúrgicas.
- D) La dieta terapéutica es el plan alimentario que tiene por finalidad ayudar a la curación del enfermo.



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

Respuesta Correcta: D

35. Una dieta rica en residuos es:

- A) Una dieta normocalórica, con abundancia de alimentos ricos en fibra.
- B) Una dieta normocalórica, con escaso residuo y fácil digestión.
- C) Una dieta normocalórica, con restricción de verduras.
- D) Una dieta normocalórica, pobre en frutas.

Respuesta Correcta: A

36. Las necesidades energéticas medias en un adulto de 18 a 30 años son:

- A) 70 kcal/kg/día.
- B) 50-55 kcal/kg/día.
- C) 25-30 kcal/kg/día.
- D) 35-40 kcal/kg/día.

Respuesta Correcta: D

37. Una dieta hipocalórica es una dieta:

- A) Rica en grasas y cereales.
- B) Baja en calorías, reduciendo grasas e hidratos de carbono.
- C) Baja en calorías, por disminución de la actividad o por necesidad de reducir peso.
- D) La indicada en pacientes de bajo peso o desnutrido.

Respuesta Correcta: C

38. Para una dieta hiposódica utilizada en pacientes renales e hipertensos se debe disminuir o eliminar:

- A) Los alimentos ricos en fibras.
- B) La sal en las comidas, así como alimentos que puedan contenerla.
- C) El azúcar.
- D) Alimentos fritos.

Respuesta Correcta: B

39. ¿En un adulto el agua representa en porcentaje del peso corporal?



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

- A) 40%.
- B) 50%.
- C) 60%.
- D) 70%.

Respuesta Correcta: C

40. Una buena nutrición de acuerdo con la O.M.S. (Organización Mundial de la Salud) debe :

- A) Ser un elemento fundamental de la buena salud.
- B) Reducir la inmunidad.
- C) Aumentar las vulnerabilidades a las enfermedades.
- D) Reducir la productividad.

Respuesta Correcta: A

41. En los menús de los hospitales se debe tener en cuenta:

- A) La pérdida de apetito de los pacientes.
- B) Que estén bien condimentados.
- C) La adecuación nutricional.
- D) Solamente la temperatura.

Respuesta Correcta: C

42. La falta de adecuación nutricional de los menús puede tener como consecuencia:

- A) La malnutrición de los pacientes.
- B) Rechazo de los menús.
- C) Sobrepeso en los pacientes.
- D) Pérdida de nutrientes.

Respuesta Correcta: A

43. Una dieta hospitalaria tiene como finalidad, entre otras:

- A) Ser educativa
- B) Ser rica.



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

- C) Ser preventiva.
- D) Las respuestas A y la C son ciertas.

Respuesta Correcta: D

44. La fase de planificación del menú requiere:

- A) Estudio de necesidades.
- B) Plantilla de las comidas de las dietas.
- C) Evaluación de la dieta.
- D) Todas las respuestas son ciertas.

Respuesta Correcta: D

45. Los manuales de dietas suelen ser propios de cada hospital y se elaboran:

- A) Por los cocineros.
- B) Por un equipo multidisciplinar con función en la tarea alimenticia.
- C) La dirección del hospital.
- D) Por el servicio de nutrición.

Respuesta Correcta: B

46. En la codificación de las dietas se puede utilizar además de los códigos numéricos y alfanuméricos los:

- A) Códigos de barras.
- B) Códigos de color.
- C) No hay códigos.
- D) Ninguna de las respuestas es correcta.

Respuesta Correcta: B

47. Entre las funciones de los pinches está:

- A) Pinche encargado del friegue .
- B) Tendrán a su cargo al servicio de despensa.
- C) Distribuirán al personal en las funciones de la cocina.
- D) Sustituirán a los cocineros en caso de enfermedad.



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

Respuesta Correcta: A

48. Corresponderá el mantenimiento de los cubos de basura de la cocina, su limpieza y secado:

- A) Al personal de limpieza.
- B) Al pinche de planta.
- C) Al pinche encargado de la limpieza de cocina.
- D) Al cocinero.

Respuesta Correcta: C

49. El cometido del entremetier es:

- A) Todos los primeros platos, arroces, cremas, potajes, algunos fondos, pastas y huevo.
- B) Salsas y derivados.
- C) Comida del personal.
- D) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

Respuesta Correcta: A

50. ¿Quién debe dar las órdenes al pinche para preparar los víveres para su condimentación?

- A) El cocinero/a.
- B) El/la dietista.
- C) El/la gobernante/a.
- D) El/la responsable del servicio de nutrición clínica.

Respuesta Correcta: A

51. ¿A quién corresponde tapar la bandeja al final de la cinta?

- A) El cocinero/a.
- B) El/la dietista.
- C) El/la pinche.
- D) El/la gobernante/a.

Respuesta Correcta: C

52. Los almacenes fríos se desinfectarán:



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

- A) Una vez por semana.
- B) Quincenalmente.
- C) Cuantas veces sea necesario.
- D) Mensualmente.

Respuesta Correcta: C

53. ¿Cuál de las siguientes funciones no es competencia del pinche de cocina?

- A) Encendido de hornos.
- B) Limpieza de los locales anexos.
- C) Limpieza de las mesas de cocina.
- D) Condimentación de víveres.

Respuesta Correcta: D

54. El servicio de hostelería de un hospital debe:

- A) Apoyar a la cafetería.
- B) Atender necesidades de alimentación de todos los clientes del hospital.
- C) Atender necesidades de alimentación de pacientes ingresados y de los profesionales.
- D) Ninguna es cierta.

Respuesta Correcta: C

55. En la plantilla del servicio de hostelería de un hospital hay que contar con al menos el siguiente personal:

- A) Cocineros/as.
- B) Gobernantas/es.
- C) Pinches.
- D) Todas son correctas.

Respuesta Correcta: D

56. La limpieza de los útiles de cocina estará a cargo de:

- A) Gobernantas/es.
- B) Pinches.



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

- C) Cocineros/as.
- D) Personal de limpieza.

Respuesta Correcta: B

57. El encendido y mantenimiento de hornos es una de las funciones del siguiente personal de cocina:

- A) Cocineros/as.
- B) Jefe/a de servicio.
- C) Celadores/as.
- D) Pinches.

Respuesta Correcta: D

58. Entre las responsabilidades del pinche encontramos:

- A) Estar atentos al número de raciones.
- B) Atender servicio de ropero.
- C) Vigilarán el buen orden y limpieza.
- D) Elaboración de platos simples.

Respuesta Correcta: D

59. Entre las herramientas para el acondicionamiento de diversos alimentos podemos encontrar:

- A) Peladora de papas.
- B) Machacadoras.
- C) Agujas.
- D) Todas las respuestas son correctas.

Respuesta Correcta: D

60. Elaborar guarniciones y acompañamientos es una competencia específica de los:

- A) Cocineros/as.
- B) Gobernantas/es.
- C) Pinches.
- D) Ninguna de las anteriores respuestas es correcta.



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

Respuesta Correcta: C

61. La distribución de los procesos en la cocina:

- A) Está dividida en dos turnos.
- B) Se hará en el local de la cocina.
- C) En turno de mañana.
- D) Las respuestas A y B son correctas.

Respuesta Correcta: A

62. En el desempeño de las funciones de pinche, es un riesgo laboral:

- A) Riesgo de incendio y explosión.
- B) Riesgo de fricción.
- C) Riesgo de suciedad.
- D) Riesgo de obstáculos.

Respuesta Correcta: A

63. Dentro del denominado camino de evacuación, puede incluirse:

- A) Vías de descarga.
- B) Acceso a la vía de evacuación.
- C) Vías de evacuación.
- D) Todas las respuestas anteriores son correctas.

Respuesta Correcta: D

64. Las medidas preventivas respecto a los productos de limpieza pueden ser:

- A) Generales y específicas.
- B) Explosivo y comburente.
- C) Nocivo e irritante.
- D) No son necesarias.

Respuesta Correcta: A



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

65. En caso de incendio NO se debe de hacer nunca:

- A) Localizar el origen de la incidencia.
- B) Clasificar la magnitud del incendio.
- C) Comunicar el hecho al jefe de emergencia.
- D) Apagar el fuego con cualquier extintor que se tenga a mano.

Respuesta Correcta: D

66. Primeros auxilios ante una quemadura:

- A) Aplicar agua en abundancia en la quemadura para enfriarla y reducir el dolor.
- B) Quitar la ropa y todo lo que mantenga el calor.
- C) Suprimir el fuego que está produciendo la quemadura.
- D) Todas las opciones son correctas.

Respuesta Correcta: D

67. Es obligación de la empresa la formación a los que se incorporen por primera vez a la actividad de manipular de alimentos, de acuerdo a la fecha de comienzo de la actividad laboral:

- A) En un mes, a contar desde la fecha efectiva de comienzo de la actividad laboral del manipulador.
- B) En dos meses, a contar desde la fecha efectiva de comienzo de la actividad laboral del manipulador.
- C) En tres meses, a contar desde la fecha efectiva de comienzo de la actividad laboral del manipulador.
- D) No hay plazo fijado para la formación.

Respuesta Correcta: A

68. ¿Qué equipo protector sería el adecuado para proteger las manos de cortes?

- A) Guantes de vinilo.
- B) Guantes de malla.
- C) Dedales.
- D) Utensilio de mango más largo.

Respuesta Correcta: B

69. La postura correcta para el levantamiento de cargas es:

- A) Piernas totalmente flexionadas.



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

- B) Doblando las piernas, manteniendo en todo momento la espalda derecha y el mentón metido.
- C) Doblando las piernas, manteniendo en todo momento la espada ligeramente curvada.
- D) Con las piernas rectas y la espalda inclinada.

Respuesta Correcta: B

70. Los procedimientos preventivos deberán tener en cuenta:

- A) Precauciones, actitudes y código de buenas prácticas.
- B) La capacidad sica.
- C) Depende del trabajo.
- D) Sólo afecta al personal sanitario.

Respuesta Correcta: A

71. ¿Quién tiene el deber de garantizar la seguridad y la salud de los trabajadores/as?:

- A) Los propios trabajadores.
- B) La empresa y de proporcionar equipos de trabajo y equipos de protección individual adecuados.
- C) Una empresa especializada.
- D) El jefe de servicio.

Respuesta Correcta: B

72. ¿Es obligatorio ponerse el gorro cuando entra una persona a la cocina que no trabaje en ella?

- A) No.
- B) Depende.
- C) Sí, siempre.
- D) Si no trabaja en la cocina no es obligatorio.

Respuesta Correcta: C

73. ¿Se puede tener pulseras mientras se manipulan alimentos para su elaboración?

- A) No, está prohibido.
- B) Si.
- C) Sí, en el almacén.



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

D) Sí, en la zona de cocina.

Respuesta Correcta: A

74. En caso de que se produzca una herida en las manos, ¿qué debemos hacer?

- A) Taparla con un esparadrapo.
- B) Si es pequeña nada.
- C) Protegerla con una cubierta impermeable para evitar el contacto con los alimentos.
- D) Ponerse un guante.

Respuesta Correcta: C

75. ¿Cómo deben de ser las paredes de la cocina?

- A) Da lo mismo, estando limpias.
- B) De un material absorbente.
- C) Materiales impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza.
- D) Recubiertas con madera.

Respuesta Correcta: C

76. 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 $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad.

Respuesta Correcta: B

77. Según la ley de prevención de riesgos laborales no es una obligación de los trabajadores en materia de prevención de riesgos:

- A) Usar adecuadamente las máquinas, aparatos y herramientas y en general cualesquiera otros medios con los que desarrollen su actividad.
- B) Informar solamente a su superior jerárquico acerca de cualquier situación que, a su juicio entrañe, por motivos razonables, un riesgo para la seguridad y salud de los trabajadores.
- C) Contribuir al cumplimiento de las obligaciones establecidas por la autoridad competente con el fin de proteger la seguridad y la salud de los trabajadores en el trabajo.



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

- D) Utilizar correctamente los medios y equipos de protección facilitados por el empresario, de acuerdo con las instrucciones recibidas en éste.

Respuesta Correcta: B

78. ¿Cómo se pueden prevenir cortes y amputaciones por los elementos cortantes de máquinas y utensilios en la cocina?

- A) Usando los equipos de protección individual que sean necesarios en cada operación.
B) No teniendo los cuchillos muy afilados.
C) Usando siempre guantes de látex.
D) Limpiando las batidoras una vez enchufadas.

Respuesta Correcta: A

79. Según la ley de prevención de riesgos laborales, el empresario está obligado a:

- A) No realizar el mantenimiento de los equipos de protección individual.
B) Cobrar a los trabajadores los equipos de protección individual.
C) Velar por la utilización de los equipos de protección individual.
D) Permitir que el trabajador elija el equipo de protección individual.

Respuesta Correcta: C

80. ¿Cuál es la afirmación INCORRECTA sobre los extintores?

- A) Son medios portátiles de extinción.
B) Sirven para actuar sobre pequeños incendios.
C) Deben y pueden ser utilizados por cualquier persona.
D) Deben estar siempre rellenos con agua.

Respuesta Correcta: D

81. Una emergencia que se puede controlar de manera sencilla por el personal que se encuentre en la zona afectada, se denomina:

- A) Conato de emergencia.
B) Emergencia general.
C) Emergencia parcial.
D) Emergencia específica.



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

Respuesta Correcta: A

82. A efectos de la ley de prevención de riesgos laborales, las enfermedades, lesiones o patologías sufridas con motivo u ocasión del trabajo, se consideran:

- A) Riesgo laboral.
- B) Daños derivados del trabajo.
- C) Condiciones de trabajo generadoras de accidentes de trabajo.
- D) La ley de prevención de riesgos laborales no define las enfermedades, lesiones o patologías con motivo del trabajo.

Respuesta Correcta: B

83. ¿Cuál de las siguientes NO es una medida preventiva para evitar caídas al mismo nivel?

- A) Caminar despacio, sin correr.
- B) Utilizar calzado antideslizante.
- C) No dificultar la visión al transportar cargas.
- D) Espolvorear serrín en el suelo para no resbalarse.

Respuesta Correcta: D

84. Las cámaras frigoríficas se fabricarán con materiales:

- A) Resistentes a golpes.
- B) Fáciles de limpiar.
- C) Fáciles de desinfectar.
- D) Todas son correctas.

Respuesta Correcta: D

85. Los carros baño María de la cinta de emplatado deben de estar en perfecto estado para que el agua alcance la misma temperatura en todos ellos, en concreto de:

- A) Más de 40° C.
- B) Más de 50° C.
- C) Más de 80° C.
- D) Menos de 80° C.



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

Respuesta Correcta: C

86. Los quemadores de gas:

- A) Nunca deben desmontarse para su limpieza, sólo lo podrá hacer el personal técnico especializado.
- B) No es necesaria su limpieza, ya que el fuego elimina toda suciedad.
- C) Están prohibidos en cocinas industriales por su dificultad en la limpieza y serán sustituidos por vitrocerámica.
- D) Deben limpiarse de vez en cuando, desmontándolos para una limpieza más profunda.

Respuesta Correcta: D

87. Los cuchillos utilizados en las operaciones de corte y picado en la cocina deberán comprarse con el mango:

- A) Antideslizante.
- B) Flexible.
- C) Desmontable.
- D) Acero.

Respuesta Correcta: A

88. Cuando se adquiere maquinaria y electrodomésticos para la cocina, éstos deberán tener:

- A) Las instrucciones de uso en el mismo electrodoméstico.
- B) El marcado CE.
- C) Las instrucciones de limpieza en el mismo electrodoméstico.
- D) Un dibujo rojo visible que indica si es o no es biodegradable.

Respuesta Correcta: B

89. Si la batidora del servicio de cocina tiene el cable de alimentación eléctrico pelado, es decir, con carencia de aislante en alguna zona, ¿qué debemos hacer?

- A) Se deberá proteger con cinta aislante antes de utilizarla.
- B) No deberá utilizarse hasta su arreglo por personal especializado.
- C) Deberá enchufarse exclusivamente en un enchufe con toma de tierra.
- D) Se podrá utilizar extremando la precaución.



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

Respuesta Correcta: B

90. Al escoger un cuchillo para realizar tareas de corte, picado o cualquier otra tarea encomendada, se deberá:

- A) Elegir el cuchillo adecuado para cada tarea.
- B) Elegir el cuchillo más grande para terminar antes.
- C) Elegir el cuchillo más afilado sin importar el tamaño.
- D) Es indiferente el cuchillo a elegir.

Respuesta Correcta: A

91. Las bandejas isotérmicas permiten:

- A) Servir la comida fría.
- B) Servir la comida caliente y la ensalada fría.
- C) Servir solo comida caliente.
- D) Servir solo los postres.

Respuesta Correcta: B

92. Dentro de los utensilios de cocina, qué es un vaciador de bola:

- A) Utensilio de hoja curva terminada en cilindro.
- B) Utensilio provisto de un mango que termina en una semiesfera hueca de acero inoxidable de varios tamaños.
- C) Utensilio provisto de mando que termina en una semiesfera de acero inoxidable en forma oval.
- D) Todas son incorrectas.

Respuesta Correcta: B

93. El uso principal de "baño María" es:

- A) Brasear.
- B) Saltear.
- C) Hervir.
- D) Mantener calientes consomés, caldos y salsas.

Respuesta Correcta: D



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

94. Para rallar ciertos alimentos, utilizaremos:

- A) Un rallador manual.
- B) Un cazo colador.
- C) Un colador.
- D) Una espumadera.

Respuesta Correcta: A

95. El "recipiente cóncavo en forma de tazón", recibe el nombre de:

- A) Fuente.
- B) Bandeja.
- C) Taza.
- D) Bol.

Respuesta Correcta: D

96. El robot de cocina:

- A) Tritura, bate, licua, monta y cocina.
- B) Tritura y licua.
- C) Bate y monta claras y nata.
- D) La B y la C son correctas.

Respuesta Correcta: A

97. Las mejores sartenes son:

- A) De cobre.
- B) De hierro estañado.
- C) De hierro negro.
- D) De acero inoxidable.

Respuesta Correcta: C

98. Las salamandras pueden ser:

- A) Eléctricas y de gas.



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

- B) De gasoil.
- C) De carbón mineral.
- D) De vapor de agua.

Respuesta Correcta: A

99. Los carros isotérmicos deberán:

- A) Calentar los platos vacíos.
- B) Mantener los alimentos frescos.
- C) Mantener la temperatura de los alimentos.
- D) Los carros isotérmicos no tienen ninguna función.

Respuesta Correcta: C

100. ¿Cuáles son las partes del cuchillo?

- A) Adornos y hoja.
- B) Hoja y mango.
- C) Mango y funda.
- D) Tornillos y mango.

Respuesta Correcta: B

101. ¿Para qué se utiliza el librador?

- A) Para coger harina.
- B) Para coger patatas peladas.
- C) Para coger natillas.
- D) Para coger verduras cortadas.

Respuesta Correcta: A

102. ¿Cómo se denomina a las freidoras con cámara de agua?

- A) Freidoras discontinuas.
- B) Freidoras de calentamiento indirecto.



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

- C) Freidoras digitales.
- D) Actualmente no existen freidoras con cámara de agua.

Respuesta Correcta: A

103. ¿En qué zona se encontrará una báscula para el pesado de la mercancía?

- A) Zona de elaboración.
- B) Zona de emplatado.
- C) Zona de almacenamiento.
- D) Zona de recepción de materia prima.

Respuesta Correcta: D

104. El "eslabón" o "chaira", se utiliza para:

- A) El corte de hortalizas.
- B) Reafilarse o suavizar el cuchillo.
- C) El troceado de carnes y pescados.
- D) El deshuesado de carnes.

Respuesta Correcta: B

105. Para aplanar una vianda mediante golpes suaves, utilizaremos:

- A) La mechadora.
- B) La aguja de bridar.
- C) La espuela.
- D) La espalmadera.

Respuesta Correcta: D

106. ¿Qué se usa para rehogar, saltear y estofar géneros?

- A) Saute.
- B) Breseadora con tapa.
- C) Rondón con tapa.
- D) Sartén.



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

Respuesta Correcta: A

107. ¿En qué consiste el sistema gastro-norm?

- A) Es utilizado para gestionar los pedidos de establecimientos con un volumen importante de producción.
- B) Es un sistema de refrigeración que consiste en no romper la cadena de frío.
- C) Es un sistema que resuelve la diferencia de tamaño de los recipientes de preparación y elaboración para su refrigeración y/o cocinado.
- D) Es un sistema que no requiere grasa para la elaboración de los platos.

Respuesta Correcta: C

108. ¿Qué características tiene las freidoras continuas?

- A) Gran capacidad.
- B) Su sistema de calentamiento del aceite puede ser directo o indirecto.
- C) A través de un termostato se controla la temperatura.
- D) Todas son correctas.

Respuesta Correcta: D

109. Con el fin de mantener el nivel de temperatura en un emplatado en caliente, ¿cuál de los siguientes elementos estará a una alta temperatura?

- A) Las bandejas isotérmicas.
- B) Los carros neutros.
- C) La vajilla.
- D) Las respuestas B y C son correctas.

Respuesta Correcta: C

110. ¿Cuál de los siguientes utensilios sirve para pochar o bresear pescados planos?

- A) Turbotera.
- B) Lubinera.
- C) Besuguera.
- D) Breseadora.

Respuesta Correcta: A



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

111. ¿Dentro de la batería de cocina, para qué son las barcas (gastro-norme)?

- A) Son recipientes que permiten conservar, transportar, calentar e incluso cocinar en el mismo recipiente.
- B) Utensilios para remover caldos.
- C) Cazuelas para cocer mariscos.
- D) Cazuelas de cocer pescados y mariscos.

Respuesta Correcta: A

112. El "sauté" se usa para:

- A) Preparar caldos y fondos, principalmente consomés.
- B) No es un utensilio de cocina.
- C) Rehogar, saltear y estofar géneros.
- D) Como su nombre indica, para elaborar patatas "Sautignon".

Respuesta Correcta: C

113. ¿Quién se encarga de colocar en el lugar correspondiente la batería de cocina una vez limpia?

- A) El pinche.
- B) El ayudante.
- C) El marmitón.
- D) El platero.

Respuesta Correcta: C

114. ¿Cuáles son las aplicaciones de la media marmita?

- A) Montado de salsas emulsionadas y conservación de géneros en frigorífico.
- B) Elaboración de hervidos, caldos, guisados y estofados.
- C) Preparación de caldos y fondos, principalmente consomés.
- D) Elaboración de salsas y cremas.

Respuesta Correcta: B

115. ¿Por qué se caracterizan los fogones murales?

- A) Tienen sus hornos y estufas en un solo frente, que es el de situación de trabajo.



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

- B) Tienen solamente fogones sin poder acoplar otros elementos.
- C) Se usan en grandes establecimientos para poder trabajar con las partidas agrupadas.
- D) No precisan de extracción de humos.

Respuesta Correcta: A

116. La turbotera con rejilla se utiliza:

- A) Para el mantenimiento de calor.
- B) Para montar salsas.
- C) Para asar y cocer pescados grandes y planos.
- D) Para colar.

Respuesta Correcta: C

117. Un abatidor permite la bajada de temperatura:

- A) De 65° C hasta 3°-5° C en un tiempo máximo de una hora y media.
- B) De 65° C hasta 3°-5° C en un tiempo máximo de dos horas.
- C) De 65° C hasta 3°-5° C en un tiempo máximo de dos horas y media.
- D) De 65° C hasta 3°-5° C en un tiempo mínimo de tres horas.

Respuesta Correcta: B

118. Ventaja de la marmita basculante:

- A) Generador eléctrico de bajo rendimiento.
- B) Ahorro de tiempo.
- C) Mayor consumo de aceite.
- D) Todas son correctas.

Respuesta Correcta: B

119. De estos materiales en la batería de cocina es más deformable:

- A) Hierro.
- B) Acero inoxidable.
- C) Aluminio.



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

D) Barro.

Respuesta Correcta: C

120. El marcado y sellado de los alimentos se realiza:

- A) En la freidora.
- B) En la marmita.
- C) En la salteadora.
- D) En la plancha.

Respuesta Correcta: D

121. El menaje adecuado utilizado en la cocción de la menestra en un horno de convección, debe ser:

- A) Placas gastronorm de teflón.
- B) Placas gastronorm tapadas.
- C) Placas gastronorm perforadas.
- D) Placas convencionales.

Respuesta Correcta: C

122. Si queremos gratinar un alimento, qué aparato utilizaremos:

- A) Una sartén basculante.
- B) Un tostador.
- C) Una plancha.
- D) Una salamandra.

Respuesta Correcta: D

123. La sautese es utilizada para:

- A) Saltear, rehogar y estofar géneros.
- B) Confeccionar salsas y cremas.
- C) Asar grandes piezas de carne.
- D) Presentar pescados.

Respuesta Correcta: A



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

124. Las marmitas suelen estar fabricadas de:

- A) Acero inoxidable.
- B) Aluminio.
- C) Cobre.
- D) Todas son correctas.

Respuesta Correcta: D

125. Es un tipo de colador:

- A) Colador de muelles.
- B) Colador chino.
- C) Colador de té.
- D) Todas correctas.

Respuesta Correcta: D

126. Dentro de la maquinaria de cocina tiene la consideración de pequeña maquinaria:

- A) El taladro.
- B) El colador de muelles.
- C) La estufa.
- D) La picadora.

Respuesta Correcta: D

127. Una Thermomix es:

- A) Un termo de agua caliente.
- B) Un aparato de cocina.
- C) Una herramienta para batir.
- D) Una variante de robot de cocina de múltiples aplicaciones.

Respuesta Correcta: D

128. Las materias primas descongeladas destinadas a elaborar comidas preparadas:

- A) Se pueden volver a congelar antes de 24 horas.



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

- B) Se pueden volver a congelar antes de 12 horas.
- C) No se pueden volver a congelar.
- D) Se pueden volver a congelar antes de 32 horas.

Respuesta Correcta: C

129. ¿A qué temperatura se deben conservar las comidas congeladas?

- A) Menor o igual -18° C.
- B) Menos de 0° C.
- C) Menos de 8° C.
- D) Menos de -5° C.

Respuesta Correcta: A

130. La leche pasteurizada:

- A) Podrá conservarse en botellas cerradas herméticamente y a temperatura ambiente.
- B) Deberá conservarse en frigorífico.
- C) Se conserva a temperatura ambiente.
- D) Ninguna es correcta.

Respuesta Correcta: B

131. Los boquerones en vinagre son un tipo de conserva de pescado, ¿en qué se basa su elaboración?

- A) En la deshidratación.
- B) En la acidificación.
- C) En la liofilización.
- D) No están conservados.

Respuesta Correcta: B

132. ¿Cómo es el corte de la patata paja?

- A) Dados pequeños.
- B) Muy fina, se corta con mandolina.
- C) Muy gruesa, se corta con cuchillo.



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

D) Rodajas onduladas.

Respuesta Correcta: B

133. ¿Qué afirmación corresponde con los fondos?

- A) Hay varios tipos: blanco, oscuro y fumet.
- B) Se utilizan como base para enriquecer otros platos.
- C) A y B son correctas.
- D) Ninguna es correcta.

Respuesta Correcta: C

134. Las patatas panadera se cortan:

- A) En taquitos.
- B) En rodajas.
- C) Alargadas.
- D) Todas son correctas.

Respuesta Correcta: B

135. ¿Qué es escudillar?

- A) Echar caldo hirviendo sobre pan, con el fin de hacer sopa.
- B) Hacer cortes en forma de estrías a las verduras.
- C) Se utiliza en pastelería, a la acción de rellenar con manga.
- D) A y C son correctas.

Respuesta Correcta: D

136. ¿Qué tipo de cocción es aquella que aplica elevadas temperaturas al alimento, permitiendo conservar parte de sus jugos y nutrientes, como consecuencia de la coagulación de las proteínas?

- A) Concentración.
- B) Expansión.
- C) Mixta.
- D) Ninguna es correcta.



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

Respuesta Correcta: A

137. ¿Qué características obtiene una carne roja en el punto de cocción denominada azul o bleu?

- A) Consistencia blanda.
- B) Color rosado en su interior.
- C) Jugos transparentes y color gris en su interior.
- D) Ninguna es correcta.

Respuesta Correcta: A

138. ¿Qué características debe tener el pescado fresco?

- A) Ojos vivos, saltones y brillantes.
- B) Cuerpo terso y agallas rojas.
- C) Agallas oscuras y olor a amoníaco.
- D) A y B son correctas.

Respuesta Correcta: D

139. Hablamos de blanqueado cuando:

- A) El alimento se cuece en agua o caldo a partir de agua fría.
- B) El alimento se cocina en la plancha.
- C) La cocción se realiza en poca agua a punto de hervir.
- D) La cocción es por inmersión en agua hirviendo.

Respuesta Correcta: D

140. El tournedó se obtiene de:

- A) La tapa.
- B) El solomillo.
- C) El lomo.
- D) La cadera.

Respuesta Correcta: B

141. ¿A quién corresponde la preparación de hortalizas en crudo?



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

- A) Al pinche.
- B) Al cocinero.
- C) Al bromatólogo.
- D) A y C son correctas.

Respuesta Correcta: A

142. De los siguientes trozos de carne, el que está clasificado de primera calidad es:

- A) Falda.
- B) Morcillo.
- C) Babilla.
- D) Pecho.

Respuesta Correcta: C

143. La forma más correcta de descongelar un alimento es:

- A) A temperatura ambiente.
- B) Con agua hirviendo.
- C) En el microondas.
- D) En una cámara frigorífica.

Respuesta Correcta: D

144. ¿A qué temperatura, debe mantenerse un producto congelado para que mantenga todas sus propiedades en todo momento?

- A) -18° C.
- B) -20° C.
- C) -15° C.
- D) -30° C.

Respuesta Correcta: A

145. La cocción al vacío se realizará a una temperatura inferior a 100° C, ¿qué técnica de cocción se emplea?

- A) Al baño María.



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

- B) Por concentración.
- C) Por irradiación.
- D) Las respuestas A y B son correctas.

Respuesta Correcta: B

146. ¿Qué implica el término culinario rebozar?

- A) Repartir en forma de lluvia por la superficie de un preparado un género en polvo.
- B) Cubrir un género de una ligera capa de harina y otra posterior de huevo batido, antes de freírlo.
- C) Cubrir con harina, huevo batido y pan rallado un género que resultará cubierto con una especie de costra.
- D) Pasar por huevo batido un género para su posterior gratinado.

Respuesta Correcta: B

147. El corte de las patatas en dados pequeños de forma irregular se denomina:

- A) Paisana.
- B) Española.
- C) Paja.
- D) Juliana.

Respuesta Correcta: A

148. ¿Cuál de estos cortes se aplica únicamente a pescados planos?

- A) Trancha.
- B) Suprema.
- C) Darné.
- D) Rodaja.

Respuesta Correcta: A

149. Un ave rellena de una farsa y deshuesada totalmente se denomina:

- A) Galiana.
- B) Galantina.



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

- C) Balotina.
- D) Barbariña.

Respuesta Correcta: B

150. Las condiciones generales que debe reunir el personal de cocina, señale la CORRECTA:

- A) Poseer el carnet de manipulador de alimentos.
- B) Mantener la higiene personal.
- C) Lavado de manos, tantas veces como sea necesario.
- D) Todas son correctas.

Respuesta Correcta: D

151. Tratándose de los alimentos, se puede hablar de calidad y condiciones de conservación de los mismos, señale la INCORRECTA:

- A) Calidad biológica.
- B) Calidad sensorial u organoléptica.
- C) Calidad tecnológica.
- D) Calidad alimentaria.

Respuesta Correcta: A

152. Se indica a continuación el tiempo que se pueden conservar en la nevera los siguientes alimentos, señale la INCORRECTA:

- A) Pescado fresco limpio y carne picada: 1 día.
- B) Carne y pescado guisado: 2 o 3 días.
- C) Verdura cruda: 4 o 5 días.
- D) Huevos: más de 1 mes.

Respuesta Correcta: D

153. El espacio destinado para la conservación por frío de los alimentos perecederos a largo plazo, se llama cámaras, señale la CORRECTA en cuanto a su temperatura:

- A) Cámara de refrigeración para productos lácteos y derivados (0° C a 4° C).



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

- B) Cámara de conservación para productos congelados (-18° C a -22° C).
- C) Cámara de conservación para productos ultracongelados y congelación (-40 C a -80° C).
- D) Todas son correctas.

Respuesta Correcta: D

154. Los alimentos perecederos son:

- A) Aquellos alimentos que tienen una duración limitada en el tiempo.
- B) Hablamos de alimentos como la leche, carnes, pescados, verduras.
- C) Su temperatura oscila a menos de 5° C.
- D) Todas son correctas.

Respuesta Correcta: D

155. Los alimentos no perecederos son:

- A) Aquellos alimentos diseñados a conservarse sin necesitar refrigeración.
- B) Hablamos de arroz, sal, azúcar, aceite, legumbres, especias, café y vinagre.
- C) A y B son correctas.
- D) Aquellos que tienen poca duración.

Respuesta Correcta: C

156. ¿Qué es la estiba?

- A) Colocación ordenada de los productos en el interior de la cámara o almacén de modo que, aprovechando al máximo el volumen de ésta, se permita, en su caso, la adecuada distribución de aire frío entre los mismos, la necesaria circulación de personas y cargas, la inspección de aquellos y el cumplimiento de las prácticas correctas de almacenamiento.
- B) Se refiere a la manipulación correcta de los alimentos en relación a la seguridad y salubridad.
- C) A y B son correctas.
- D) Ninguna es correcta.

Respuesta Correcta: A

157. En cuanto a la cadena fría refrigerada:

- A) Es un sistema basado en la preparación y cocinado de alimentos seguido de abatimiento rápido de la temperatura de los platos cocinados de 65° C a 10° C en menos de 2 horas.



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

- B) La refrigeración de los alimentos prolonga su vida útil.
- C) La distribución del alimento refrigerado es una de las partes más importantes de la operación de cocinado - refrigeración.
- D) Todas son correctas.

Respuesta Correcta: D

158. En cuanto a la cadena fría congelada:

- A) Es un sistema especializado de producción y distribución de alimentos que permite aprovechar la ventaja de una vida útil prolongada mediante la congelación de 65° C a -18° C en menos de 4 horas.
- B) Los platos deben elaborarse con mucha atención al control de calidad e higiene, para conseguir una congelación rápida.
- C) Este sistema permite la compra de alimentos de temporada.
- D) Todas las anteriores son correctas.

Respuesta Correcta: D

159. La conservación de los alimentos de diferentes naturalezas carnes, pescados, vegetales:

- A) Se debe realizar en cámaras frigoríficas distintas.
- B) El orden de colocación siempre de abajo a arriba: empezando por los alimentos elaborados y terminando por los crudos.
- C) No es necesario evitar la contaminación cruzada.
- D) Todas las respuestas son correctas.

Respuesta Correcta: A

160. Las fichas de control incluyen:

- A) Periodicidad del registro, el número de productos, la fecha, el producto, proveedor, condiciones del vehículo de transporte.
- B) Temperatura del alimento, aspecto de la materia prima, identificación, medidas correctoras, firma.
- C) A y B son correctas.
- D) Ninguna es correcta.

Respuesta Correcta: C

161. Los tipos de vehículos que se utilizan para el transporte de mercancías perecederos son:

- A) Vehículo isoterma, vehículo refrigerado, vehículo frigorífico y vehículo calorífico.



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

- B) Vehículo especial, vehículo isoterma, vehículo frigorífico.
- C) Vehículo isoterma, vehículo especial.
- D) Ninguna es correcta.

Respuesta Correcta: A

162. ¿Cuáles son las principales infracciones en el transporte de alimentos perecederos?

- A) Ostentar el distintivo con las siglas o fechas de validez que no correspondan con las del certificado de autorización.
- B) No llevar las siglas de la clase de vehículo que se trate.
- C) No llevar la placa de homologación del vehículo certificado y transportar alimentos careciendo de autorización especial.
- D) Todas son correctas.

Respuesta Correcta: D

163. ¿A qué llamamos vida útil?

- A) El tiempo máximo en el que un alimento conserva todas sus propiedades organolépticas, nutricionales y sanitarias.
- B) El tiempo que un alimento se conserva de manera idónea hasta su llegada o recepción al lugar propuesto.
- C) Vida útil no existe como término en dietética y nutrición.
- D) Ninguna es correcta.

Respuesta Correcta: A

164. Para evitar la contaminación hay que seguir los siguientes pasos:

- A) Evitar el exceso de humedad.
- B) No colocar los alimentos en el suelo y protegerlos de insectos, separando los alimentos crudos de los cocinados.
- C) Proteger los alimentos y platos preparados con envases herméticos, mantener los alimentos que se pueden alterar en condiciones de refrigeración o congelación.
- D) Todas las anteriores son correctas.

Respuesta Correcta: D

165. La cadena de cocinado al vacío (sous-vide) consiste en:

- A) Envasar el alimento cocinado en unos recipientes de plástico en los que seguidamente se hacen al vacío.



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

- B) Se procede a su enfriamiento y conservación en cámaras.
- C) Se paraliza el proceso del desarrollo bacteriano y el tiempo de conservación se alarga notablemente.
- D) Todas son correctas.

Respuesta Correcta: D

166. Para un control en la conservación, distribución y elaboración de los alimentos en una cocina se usa:

- A) Documentación del departamento de cocina.
- B) Plan de trabajo.
- C) Pedido al mercado.
- D) Ninguna es correcta.

Respuesta Correcta: A

167. ¿Qué es el escandallo?

- A) Es un parte de consumo diario de carácter aproximativo.
- B) Indica los ingredientes que constituye un plato.
- C) Documento que sirve para calcular los costes y establecer beneficios.
- D) Todas son correctas.

Respuesta Correcta: C

168. ¿Qué opción elegirías para mantener la cadena alimentaria correcta?

- A) Transporte, recepción, almacenamiento, manipulación y exposición.
- B) Transporte, manipulación y preparación.
- C) Recopilación, manipulación y transporte.
- D) Recepción, control, almacenamiento y congelación.

Respuesta Correcta: A

169. La conservación por calor reúne los siguientes métodos:

- A) Salazón, congelación, refrigeración y curado.
- B) Pasteurización, cocción, esterilización y uperización.
- C) Elevar al alimento a elevadas temperaturas.



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

D) Monosacáridos, disacáridos, oligosacáridos, y polisacáridos.

Respuesta Correcta: B

170. En la conservación de los alimentos mediante química:

- A) Consiste en la adición de sustancias que modifican el alimento, como el salazón, azucarado, curado, ahumado o acidificación.
- B) Consiste en la deshidratación del alimento en forma de secado, concentración y liofilización.
- C) Consiste en someter al alimento a temperaturas cercanas a 120° C.
- D) Ninguna es correcta.

Respuesta Correcta: A

171. La conservación del alimento mediante el uso de aditivos:

- A) Consiste en la adición de aditivos de origen natural como vinagre, aceite, sal, azúcar o alcohol.
- B) De origen industrial, siendo la técnica de conservación más utilizada, con el objetivo único de mejorar características del alimento.
- C) A y B son correctas.
- D) Ninguna es correcta.

Respuesta Correcta: C

172. Los tipos de conservación de los alimentos son:

- A) Conservación por frío, conservación por calor, conservación química conservación por deshidratación, conservación mediante el uso de aditivos y conservación por irradiación.
- B) Conservación al vacío y por frío.
- C) A y B son correctas.
- D) Ninguna es correcta.

Respuesta Correcta: A

173. ¿Qué es un fondo?

- A) Es un líquido aromatizado que se obtiene al cocer en agua huesos, carnes, pescados o verduras.
- B) La base de cualquier recipiente donde se guise.
- C) Ingredientes varios picados y mezclados, que se utiliza para rellenar.
- D) Todas las respuestas anteriores son correctas.



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

Respuesta Correcta: A

174. ¿Qué es una salsa?

- A) Resultado de extraer el jugo de la fruta, hortalizas, verduras, etc.
- B) Es una preparación culinaria que se utiliza para acompañar o condimentar otros platos.
- C) Elaboración compuesta por un fondo y espesada o ligada con un roux.
- D) Líquido viscoso y rojo que se utiliza en la elaboración de platos.

Respuesta Correcta: B

175. ¿Qué es un roux?

- A) Mezcla de harina y mantequilla.
- B) Es una mezcla de harina y grasa que se usa como espesante de salsas y sopas.
- C) Masa para croquetas.
- D) Un tipo de masa para repostería.

Respuesta Correcta: B

176. ¿Qué es un sofrito?

- A) Es una cocción lenta de verduras picadas en aceite o manteca, que sirve como base para guisos, salsas o arroces.
- B) Base de cualquier guiso.
- C) Freír ligeramente un producto, rehogar y marear.
- D) Poner los alimentos, en un recipiente cerrado, en una cocción a fuego lento.

Respuesta Correcta: A

177. ¿Qué es un caldo?

- A) Es una cobertura que poseen los alimentos en su cocción.
- B) Guiso típico de los monasterios, cuyo origen está en las cacerías de animales.
- C) Es un líquido resultante de la cocción de alimentos como carnes, pescados, verduras o legumbres, que se puede consumir solo o como ingrediente de otras recetas.
- D) Resultado de la cocción en agua de un producto.

Respuesta Correcta: C



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

178. ¿Qué es un puré?

- A) Es una preparación suave y homogénea que se obtiene al triturar y pasar por un tamiz o batidora alimentos cocidos como patatas, verduras, frutas o legumbres.
- B) Géneros que en su cocción pueden ser reblandecidos para la elaboración de purés, principalmente se emplea con las patatas y por extensión, con hortalizas y fruta.
- C) Hervir salsa, fondo u otro producto líquido para hacerlo más concentrado.
- D) Es una salsa a base de cebolla, pimiento, hinojo, hierbas aromáticas y tomate.

Respuesta Correcta: A

179. ¿Qué es un consomé?

- A) Reducir un líquido o jugo.
- B) Es un caldo clarificado y concentrado que se suele servir como primer plato o aperitivo.
- C) Es la forma de mezclar varias bebidas.
- D) Todas las repuestas anteriores son correctas.

Respuesta Correcta: B

180. ¿Qué es una crema?

- A) Es una preparación espesa y cremosa que se elabora con diversos ingredientes como leche, nata, huevos, queso, chocolate o frutas.
- B) Dícese de los productos gramíneos farináceos, que constituyen la base de la alimentación humana.
- C) Salsa ligera elaborada con frutas trituradas para decoración de postre.
- D) Mezcla de ingredientes que se usa para dar sabor y mejorar el aspecto de carnes, pescados o verduras.

Respuesta Correcta: A

181. ¿Qué es un coulis?

- A) Clase de marisco, articulados provistos generalmente de caparazón duro.
- B) Sustancia contenida en la elaboración del queso.
- C) Medida que antiguamente servía para medir la capacidad de un cuarto de arroba.
- D) Es una salsa ligera y fluida que se elabora con frutas o verduras trituradas y coladas, que se puede usar como aderezo o decoración de postres o platos salados.

Respuesta Correcta: D



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

182. ¿Qué es un aliño?

- A) Similar al aderezo.
- B) Es una mezcla de ingredientes que se usa para dar sabor y mejorar el aspecto de ensaladas, carnes, pescados o verduras.
- C) Disolución de agua con miel y limón.
- D) Condimentos de un plato, añadido antes de su elaboración.

Respuesta Correcta: B

183. ¿Qué es una vinagreta?

- A) Resultado de extraer el jugo de la fruta, hortalizas, verduras, etc.
- B) Aromatizar con vinagre.
- C) Dosificador aliño.
- D) Es un tipo de aliño que se compone de vinagre, aceite y sal, a los que se pueden añadir otros ingredientes como mostaza, miel, hierbas aromáticas o especias.

Respuesta Correcta: D

184. ¿Qué es una "salsa emulsionada que se elabora con aceite, huevo y limón o vinagre, a la que se pueden incorporar otros ingredientes como ajo, perejil o pimentón"?

- A) Salsa griega.
- B) Alioli.
- C) Mayonesa.
- D) Mojo canario.

Respuesta Correcta: C

185. ¿Cómo se conoce a la salsa blanca que se elabora con leche, roux y nuez moscada, que se usa para gratinar o rellenar platos como lasañas, croquetas o canelones?

- A) Romescu.
- B) Tártara.
- C) Bechamel.
- D) Todas las respuestas son incorrectas.

Respuesta Correcta: C



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

186. ¿Cómo se llama la técnica que consiste en sumergir un alimento en un líquido aromatizado con vinagre, vino, zumo, aceite, hierbas o especias, con el fin de ablandarlo y darle sabor?

- A) Marinado.
- B) Potaje.
- C) Adobar.
- D) Encurtido.

Respuesta Correcta: A

187. La técnica que consiste en cocer un alimento en un líquido ácido con aceite, vinagre, vino, laurel, pimienta y otros condimentos, con el fin de conservarlo y darle sabor, se denomina:

- A) Marinar.
- B) Adobar.
- C) Vinagreta.
- D) Escabechar.

Respuesta Correcta: D

188. ¿Cómo se denomina la técnica que consiste en dorar un alimento en grasa y luego cocerlo lentamente en un recipiente tapado con un poco de líquido (caldo, vino, agua) y aromáticos (cebolla, zanahoria, tomillo)?

- A) Purrusalda.
- B) Encurtido.
- C) Baño María.
- D) Braseado.

Respuesta Correcta: D

189. ¿Cómo se llama la técnica que consiste en cocer a fuego lento trozos de carne o pescado con verduras y líquido (caldo, vino, agua) en una cazuela tapada?

- A) Guiso.
- B) Estofado.
- C) Caldoso.
- D) Ninguna es correcta.

Respuesta Correcta: B



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

190. ¿Cómo se denomina a la técnica que consiste en cocer a fuego lento trozos de carne o pescado con verduras y líquido (caldo, vino, agua) en una cazuela destapada?

- A) Guiso.
- B) Estofado.
- C) Brasear.
- D) Marinado.

Respuesta Correcta: A

191. ¿Qué es un asado?

- A) Es una técnica que consiste en cocer al horno piezas enteras o troceadas de carne o pescado con grasa y aromáticos (ajo, romero, tomillo).
- B) Es una técnica que consiste en cocer al horno pescados en piezas enteras.
- C) Es una técnica que consiste en dorar un alimento en el horno.
- D) Todas son correctas.

Respuesta Correcta: A

192. Se denomina gratinado a:

- A) Dorar un alimento en el horno.
- B) Cocinar un alimento envuelto en aluminio en el horno.
- C) Es una técnica que consiste en cubrir un alimento con queso, pan rallado, bechamel u otra salsa y luego dorarlo al horno o al grill.
- D) Untar con grasa o huevo a un alimento antes de hornearlo para darle brillo.

Respuesta Correcta: C

193. ¿Cómo se denomina la técnica que consiste en pasar un alimento por harina y huevo batido y luego freírlo en aceite caliente?

- A) Acortezar.
- B) Albardar.
- C) Empanar.
- D) Rebozar.

Respuesta Correcta: D



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

194. ¿Cómo se denomina a la técnica que consiste en pasar un alimento por harina, huevo batido y pan rallado y luego freírlo en aceite caliente?

- A) Escalopar.
- B) Empanar.
- C) Rebozar.
- D) Napar.

Respuesta Correcta: B

195. ¿Qué es un frito?

- A) Es una técnica que consiste en cocer a baja temperatura, sin llegar en ningún momento al punto de ebullición.
- B) Es una técnica que consiste en cocinar en su propio jugo y el de sus condimentos a fuego lento.
- C) Es una técnica que consiste en sumergir un alimento en aceite muy caliente hasta que quede crujiente y dorado.
- D) Cocinar al horno o a la parrilla un género, con solamente grasa, para que el exterior quede dorado y jugoso el interior.

Respuesta Correcta: C

196. ¿Qué son los planes de prerequisites o planes generales de higiene?

- A) Es un plan de control de los proveedores.
- B) Un plan de limpieza y desinfección.
- C) Un plan de control de residuos.
- D) Todas las respuestas son correctas.

Respuesta Correcta: D

197. ¿En cuántos principios se basa el sistema APPCC, según establece el codex alimentarius?

- A) 3 principios.
- B) 2 principios.
- C) 7 principios.
- D) Ninguna de las respuestas anteriores.

Respuesta Correcta: C



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

198. La modificación de sus características organolépticas, aspecto físico, composición química y valor nutricional, ¿corresponde con la definición de la alteración de un alimento?

- A) Si.
- B) No.
- C) Guarda relación con la contaminación de un alimento.
- D) En dicha definición falta incluir también la presencia de agentes nocivos.

Respuesta Correcta: A

199. Respecto a la contaminación de los alimentos, señala el tipo al que corresponde la presencia de cuerpos extraños:

- A) Contaminación biológica.
- B) Contaminación química.
- C) Contaminación cruzada.
- D) Contaminación física.

Respuesta Correcta: D

200. ¿A qué tipo de contaminación corresponde la producida a través de utensilios o superficies de trabajo?

- A) Contaminación biológica.
- B) Contaminación química.
- C) Contaminación cruzada.
- D) Contaminación física.

Respuesta Correcta: C

201. ¿Es necesario un control de la contaminación ambiental para prevenir la contaminación de los alimentos?

- A) No es necesario.
- B) Es un requisito incluido en las auditorias de la empresa.
- C) Si es necesario tener en cuenta.
- D) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

Respuesta Correcta: C



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

202. En el capítulo XII del reglamento CE nº 852/2004, se establece que los operadores de las empresas deberán garantizar por obligación:

- A) La formación en materia de higiene alimentaria y la supervisión de los manipuladores.
- B) Qué personal es responsable del desarrollo y mantenimiento del programa de APPCC.
- C) Una formación adecuada en lo referente a la aplicación de los principios del APPCC.
- D) Todas las opciones son correctas.

Respuesta Correcta: D

203. Entre las siguientes medidas higiénicas a adoptar por los manipuladores de alimentos, señale la respuesta correcta:

- A) Tener uñas largas y con esmalte.
- B) Llevar ropa personal.
- C) No está permitida la tenencia de efectos personales, como bolsos.
- D) Uso de adornos y joyas.

Respuesta Correcta: C

204. El pinche con un proceso diarreico debe:

- A) No ir a trabajar.
- B) Notificar toda infección conocida.
- C) No decir nada.
- D) Se lavará las manos más a menudo.

Respuesta Correcta: B

205. Señale la respuesta correcta respecto al concepto de desinfección:

- A) Es el conjunto de operaciones encaminadas a eliminar la suciedad visible o invisible.
- B) Tiene como objetivo reducir el número de microorganismos.
- C) Las opciones A y B son correctas.
- D) No es un proceso que se realice en las cocinas centralizadas.

Respuesta Correcta: B

206. El plato testigo es:



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

- A) Un plato de degustación.
- B) Un término insignificante dentro de la restauración colectiva.
- C) Una muestra de alimento que se prepara y mantiene como referencia en un ambiente controlado.
- D) Las opciones A y B son correctas.

Respuesta Correcta: C

207. ¿Es necesaria la identificación y fechado de un plato testigo?

- A) No es necesario.
- B) Si es necesario.
- C) Es una actividad no recogida en el Real Decreto 3484/2000 de 29 de diciembre sobre normas de higiene.
- D) Ninguna opción es correcta.

Respuesta Correcta: B

208. La ración recomendable para un plato testigo es:

- A) No está determinada.
- B) Como máximo 2 raciones.
- C) 3 raciones por si hubiese problemas de conservación.
- D) 1 ración individual.

Respuesta Correcta: D

209. El real decreto que establece las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas es:

- A) Real Decreto 3884/2001.
- B) Real Decreto 281/1983.
- C) Real Decreto 3484/2000.
- D) Real Decreto 2817/2000.

Respuesta Correcta: C

210. Señala las etapas donde se produce la contaminación de un alimento:

- A) Elaboración y distribución.
- B) En cualquier etapa de la cadena alimenticia.



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

- C) Conservación.
- D) Servicio al paciente o usuario.

Respuesta Correcta: B

211. ¿Cuál es el procedimiento correcto para lavarse las manos?

- A) Humedecer las manos con agua caliente.
- B) Aplicar jabón, está prohibido el uso de jabón en pastilla.
- C) Secar las manos con papel de un solo uso.
- D) Todas las respuestas son correctas.

Respuesta Correcta: D

212. Son productos primarios:

- A) Los incluidos como la erra, ganadería y caza.
- B) Son existentes en la erra, ganadería, caza y pesca.
- C) Las opciones A y B son correctas.
- D) Los incluidos como la erra, ganadería, caza, pesca, también la cría y recolección.

Respuesta Correcta: D

213. Son requisitos generales de los locales destinados a los productos alimentarios:

- A) Disponer de espacio suficiente.
- B) Disponer de suficiente luz natural o artificial.
- C) Que permitan el control de plagas y la reducción al mínimo de la contaminación por aire.
- D) Todas las opciones son correctas.

Respuesta Correcta: D

214. En cuanto al suministro de agua:

- A) Será necesario suministro de agua potable.
- B) La actuación y manipulación del hielo dentro de la empresa es indiferente.
- C) El vapor utilizado en contacto directo con los alimentos no debe contener sustancias que puedan contaminar el producto.
- D) Las respuestas A y C son correctas.



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

Respuesta Correcta: D

215. Existen 3 tipos de alteración que sufren los alimentos:

- A) Física, química, abiótica.
- B) Química, biológica, biótica.
- C) Física, abiótica, biótica.
- D) Física, química, biológica.

Respuesta Correcta: D

216. En el desarrollo de los microorganismos, cuando no hay aumento en su número, ¿en qué fase del ciclo se encuentran?

- A) Fase de lago o latencia.
- B) Fase exponencial.
- C) Fase estacionaria.
- D) Son correctas las opciones A y C.

Respuesta Correcta: D

217. La velocidad de crecimiento de los microorganismos en la fase exponencial es:

- A) Es lineal.
- B) Es decreciente.
- C) Depende de las condiciones en que se encuentren.
- D) Depende de cuantos microorganismos hay inicialmente.

Respuesta Correcta: C

218. Los factores que favorecen el crecimiento bacteriano son:

- A) Temperatura y disponibilidad de nutrientes.
- B) Agua y oxígeno.
- C) Temperatura, disponibilidad de nutrientes, agua y oxígeno.
- D) Ninguna de las anteriores.

Respuesta Correcta: C



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

219. En cuanto a la división de la zona de cocina, esta debe contar con las siguientes zonas:

- A) Recepción de mercancías, cuarto frío, cocina caliente, repostería, zona de cámaras, economato, zona de limpieza, placares y servicios, comedor personal y oficina de control.
- B) Recepción de mercancías, cuarto frío, cocina caliente, zona de cámaras, oficina de control.
- C) Recepción de mercancías, cocina caliente, zona de limpieza placares.
- D) Ninguna respuesta es correcta.

Respuesta Correcta: A

220. ¿Qué es la norma ISO?

- A) La norma ISO 22000 es la norma internacional de sistemas de gestión de seguridad alimentaria.
- B) La norma ISO 22000 no existe.
- C) La norma ISO 22000 especifica los requisitos que se deben cumplir en la totalidad de la cadena de suministros de alimentos.
- D) Las respuestas A y C son correctas.

Respuesta Correcta: D

221. Los factores que intervienen en la planificación de la cocina son:

- A) Características de la explotación.
- B) Elección de superficie.
- C) Las respuestas A y B son correctas.
- D) Restauración.

Respuesta Correcta: C

222. Las zonas de trabajo en una cocina hospitalaria centralizada se dividen en:

- A) Zona de recepción de los productos y mercancías.
- B) Zonas de almacenamiento, zona de preparación y zona de elaboración.
- C) Zona de emplatado, zona de lavado y zona de residuos.
- D) Todas las respuestas anteriores son correctas.



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

Respuesta Correcta: D

223. Las zonas de almacenamiento se pueden diferenciar por lo siguiente:

- A) Productos que no necesitan frío y productos de almacén.
- B) Productos que necesitan frío, zonas que habrá cámaras, entre éstas.
- C) Ninguna es correcta.
- D) A y B son correctas.

Respuesta Correcta: B

224. Entre las condiciones que deben reunir las cocinas encontramos:

- A) Los locales deberán ser apropiados para el uso que se le destina, los suelos contruidos con materiales no absorbentes resistentes, fáciles de limpiar, provistos de desagües.
- B) Los pavimentos verticales tendrán superficies lisas, los techos contruidos de forma que no se acumule polvo y de fácil limpieza.
- C) La ventilación natural, con aberturas de ventanas, la iluminación preferiblemente natural o artificial, agua potable.
- D) Todas son correctas.

Respuesta Correcta: D

225. En las cocinas:

- A) Existirán dispositivos para que el personal pueda lavarse las manos accionados a pedal.
- B) Dispondrán de servicios, aseos, vestuarios.
- C) Existirá un lugar separado para el almacenamiento de los residuos.
- D) Todas son correctas.

Respuesta Correcta: D

226. ¿Es necesario mantener la cadena en frío de los productos congelados existentes en la empresa?

- A) No, no es necesario.
- B) No tiene relevancia el control de temperaturas sobre productos congelados.
- C) Si es importante y no debe interrumpirse.
- D) A y B son correctas.



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

Respuesta Correcta: C

227. En cuanto a la importancia que debe tener la planificación de la cocina, se debe tener en cuenta:

- A) Las características de la explotación.
- B) Elección de superficies.
- C) Personal cualificado.
- D) A y B son correctas.

Respuesta Correcta: D

228. ¿Quién supervisa el estado general de la cocina, estado de limpieza, averías?

- A) Jefes de cocina.
- B) Gobernantas.
- C) Cocineros.
- D) Todas son correctas.

Respuesta Correcta: A

229. Los ayudantes de economato:

- A) Vigilan y aplican las condiciones correctas en el sistema de gestión de la calidad y el sistema de autocontrol.
- B) Reemplazan al jefe de cocina.
- C) Organizan, supervisan y distribuyen las tareas realizadas por el personal a su cargo.
- D) Realizan de manera cualificada, autónoma y responsable la compra y gestión de mercancías y materiales.

Respuesta Correcta: D

230. ¿Qué cualidades cabe destacar en el perfil del personal que trabaja en una cocina?

- A) Vocación profesional.
- B) Impuntualidad.
- C) Poca previsión.
- D) Todas son correctas.

Respuesta Correcta: A



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

231. ¿Cuáles son, por orden, las fases del proceso de elaboración de los alimentos desde la recepción de la materia prima hasta su consumo?

- A) Recepción de materia prima ,elaboración en caliente y en frío.
- B) Recepción, manipulación y elaboración.
- C) Recepción, almacenamiento y conservación de materia prima.
- D) Recepción de materia prima, almacenamiento y conservación, manipulación y preparación de la materia prima, elaboración en caliente y elaboración en frío, post-preparado.

Respuesta Correcta: D

232. ¿Cuál de las siguientes funciones se realiza en el cuarto frío?

- A) Despiece y limpieza de las carnes y pescado crudos.
- B) Racionamiento de las carnes y pescados.
- C) Preparación productos de carnicería.
- D) Todas son correctas.

Respuesta Correcta: D

233. Señale la afirmación correcta cuando hablamos de restauración colectiva:

- A) Es aquella que se elabora para un número determinado de comensales superior al que comprende una unidad familiar.
- B) Su objetivo no es satisfacer las necesidades nutricionales y energéticas, ni adaptarse a los gustos personales de cada comensal.
- C) No cuenta con la figura de dietista- nutricionista.
- D) Todas son correctas.

Respuesta Correcta: A

234. La restauración colectiva puede ser de varios tipos:

- A) Restauración tradicional, restauración social o institucional.
- B) Restauración comercial o catering.
- C) Ninguna es correcta.
- D) A y B son correctas.

Respuesta Correcta: D



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

235. La jornada del día suele fraccionarse en diferentes partes:

- A) Encender fogones y poner en funcionamiento la maquinaria.
- B) Primera puesta a punto, segunda puesta a punto.
- C) Servicio y emplatado, desbarasado.
- D) Todas son correctas.

Respuesta Correcta: D

236. ¿A qué nos referimos con diagrama de flujo?

- A) Control basado en los sentidos: vista, olfato, tacto y gusto.
- B) Colocación ordenada de los productos en el interior de la cámara.
- C) Estimación de la probabilidad de aparición de un peligro.
- D) Secuencia detallada de las diferentes operaciones existentes en el proceso de elaboración de las comidas. El sistema de análisis de riesgos y puntos críticos.

Respuesta Correcta: D

237. La contaminación cruzada consiste en:

- A) Persona física autorizada a suministrar materia prima.
- B) Probabilidad de aparición de un peligro.
- C) Agente biológico, presente en un alimento.
- D) Proceso por el cual un agente es vehiculado a un alimento a través de manipuladores, otros alimentos, útiles o superficies empleadas en su manipulación.

Respuesta Correcta: D

238. Señale la respuesta INCORRECTA cuando nos referimos a la zona de emplatado:

- A) Puede transitar en el momento del emplatado todo personal ajeno.
- B) Las operaciones de emplatado comienzan justo antes de comenzar el servicio de comidas a las plantas.
- C) Los manipuladores usarán obligatoriamente, mascarilla guantes y gorros.
- D) B y C son correctas.

Respuesta Correcta: A

239. Hablamos de portador asintomático:



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

- A) Proveedor que no elabora las materias primas abasteciéndose de establecimientos autorizados.
- B) Aquel manipulador que no manifiesta síntomas de enfermedad pero que aloja y puede transmitir agentes causantes de enfermedades de transmisión alimentaria.
- C) Aquel manipulador que está enfermo, pero no está en situación de incapacidad temporal.
- D) Criterio de diferencia, la aceptabilidad de la inaceptabilidad.

Respuesta Correcta: B

240. El mobiliario y material de una cocina se clasifica en:

- A) Generadores de calor, generadores de frío, mobiliario auxiliar, instalaciones, batería y otros utensilios.
- B) Generadores de calor y generadores de frío.
- C) Instalaciones, batería y otros utensilios.
- D) Ninguna es correcta.

Respuesta Correcta: A

241. Dentro de los generadores de calor, existen dos formas distintas de preparar géneros:

- A) Ninguna es correcta.
- B) Fogones y hornos.
- C) Fogones y extractores.
- D) Todas son correctas.

Respuesta Correcta: B

242. El mobiliario auxiliar abarca generadores de calor o de frío y comprende:

- A) Microondas, freidoras y salamandra.
- B) Mueble congelador-conservador y abatidor de frío.
- C) Microondas, freidoras, salamandra, parrilla-asador, armarios de conservación, mueble congelador - conservador y abatidor de frío.
- D) Ninguna es correcta.

Respuesta Correcta: C

243. Las cocinas requieren unas instalaciones básicas que garanticen la seguridad e higiene, hablamos de:

- A) Instalaciones eléctricas y de prevención.



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

- B) Instalaciones eléctricas, instalaciones de agua, instalaciones de suelos e instalaciones de prevención de accidentes.
- C) Instalaciones de agua, instalaciones de suelos, instalaciones de prevención e instalaciones higiénicas.
- D) Todas son correctas.

Respuesta Correcta: B

244. ¿Cuál es el material utilizado en cocina?

- A) Araña, cazo, colador chino, escurridor, marmita.
- B) Cestas de alambre, manga, juegos de medidas, grasera, espumaderas.
- C) Sartenes, rondón, rodillos, tabla, cuchillos de golpe, tijera, abrelatas.
- D) Todas son correctas.

Respuesta Correcta: D

245. ¿A qué llamamos herramientas de cocina?

- A) Son los instrumentos que se usan para cortar y deshuesar los diferentes géneros de cocina.
- B) Son los instrumentos que se usan para partir y trincar los distintos géneros de cocina.
- C) Todos los materiales existentes en la cocina.
- D) Son los instrumentos con los que se cortan, parten, deshuesan, trinchan, adelgazan y reafilan los distintos géneros de cocina.

Respuesta Correcta: D

246. ¿Qué maquinaria auxiliar más generalizada se usa en la cocina de un hospital?

- A) El brazo o túrmix.
- B) Los cutters.
- C) El brazo o túrmix y los cutters.
- D) Ninguna es correcta.

Respuesta Correcta: C

247. La normativa autonómica en Canarias en relación a la manipulación de alimentos se establece como:

- A) Orden del 10 de Julio de 2002, por la que se regulan las condiciones para el ejercicio de actividades de formación de manipuladores de alimentos y el régimen de autorización y registro.
- B) Decreto 52/2002 de 23 de Abril de entidades formadoras de manipuladores de alimentos.



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

- C) Decreto 8/2002 de 24 de Enero, por el que se regulan los programas de formación en higiene de los alimentos en empresas del sector alimentario.
- D) Todas son correctas.

Respuesta Correcta: A

248. Las normas de higiene personal hacen referencia a:

- A) Limpieza de piel y manos.
- B) Las heridas, pelo, boca y fosas nasales.
- C) Ropa, joyas, perfumes, lociones y fumar en el lugar de trabajo.
- D) Todas son correctas.

Respuesta Correcta: D

249. Las empresas deben incluir un programa de formación de los manipuladores de alimentos en:

- A) El plan de análisis de peligros.
- B) Puntos de control crítico.
- C) A y B son correctas.
- D) Ninguna es correcta.

Respuesta Correcta: C

250. ¿Qué significa desinfectar?

- A) Lavar con agua para eliminar los residuos gruesos de las superficies mediante el escombrado.
- B) Destruir las bacterias mediante el uso de un desinfectante.
- C) Secar mediante aire seco.
- D) Esterilizar.

Respuesta Correcta: B

251. ¿Por qué utilizamos uniformes en cocina?

- A) Porque es más cómodo para el trabajador.
- B) Porque son piezas preparadas para el calor que produce la cocina.
- C) Porque se usa solamente en el lugar de trabajo, no sale fuera y así evitamos contaminación exterior.
- D) Todas son falsas.



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

Respuesta Correcta: C

252. Los métodos de limpieza que se utilizan en las cocinas son:

- A) Los manuales, la limpieza in situ, pulverización a baja presión y alto volumen, pulverización a alta presión y bajo volumen.
- B) Limpieza a base de espuma.
- C) Limpieza con máquinas lavadoras.
- D) Todas son correctas.

Respuesta Correcta: D

253. En cuanto al control de plagas y animales indeseables, NO es correcto:

- A) Las medidas preventivas pueden ser pasivas o activas.
- B) No se pueden realizar medidas preventivas.
- C) Las pasivas evitan la entrada de animales por medios físicos.
- D) Las activas eliminan los animales o dificultan su proliferación.

Respuesta Correcta: B

254. Menciona los síntomas más frecuentes propios de las enfermedades de origen alimentario:

- A) Náuseas, vómitos, diarreas, cefaleas, fiebre, en algunos casos abortos y muerte.
- B) Dolor de las extremidades, fiebre y dolor abdominal.
- C) Ninguna es correcta.
- D) A y B son correctas.

Respuesta Correcta: A

255. La contaminación química NO está relacionada con:

- A) Medicamentos como antibióticos en animales de consumo humano.
- B) Plaguicidas, pesticidas, hormonas.
- C) Bacterias, virus o parásitos.
- D) Todas son correctas.

Respuesta Correcta: C



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

256. Los principales tipos de microorganismos son:

- A) Bacterias, virus, mohos y levaduras.
- B) Virus y levaduras.
- C) Mohos y levaduras.
- D) Parásitos.

Respuesta Correcta: A

257. ¿Dónde se pueden encontrar los microorganismos?

- A) En el aire.
- B) En el agua.
- C) En la tierra.
- D) En todos los lugares.

Respuesta Correcta: D

258. ¿En qué consiste el desbarase?

- A) Consiste en quitar de las bandejas todo lo que se ha utilizado platos, cuencos, cubiertos y eliminar los restos de comida.
- B) Consiste en tirar todo lo que viene de la planta a la basura.
- C) Consiste en escoger de la bandeja los deshechos.
- D) Ninguna es correcta.

Respuesta Correcta: A

259. Desde el punto de vista de la limpieza y desinfección, los hospitales se dividen en zonas, en función del riesgo de infección que puede haber en ellas, ¿cuántas existen?

- A) Zonas de alto riesgo o críticas y zonas de riesgo medio.
- B) Zonas de riesgo medio y críticas.
- C) Zonas de niveles equilibradas.
- D) Zonas de alto riesgo o críticas, zonas de riesgo medio y zonas de bajo riesgo.

Respuesta Correcta: D

260. ¿Es lo mismo limpiar que desinfectar?



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

- A) Limpiar es eliminar la suciedad y desinfectar es eliminar las impurezas.
- B) Limpiar es eliminar la suciedad e impurezas y desinfectar es eliminar el olor.
- C) Desinfectar y limpiar son sinónimos.
- D) Limpiar es eliminar la suciedad e impurezas y desinfectar es eliminar los gérmenes que pueden provocar infección.

Respuesta Correcta: D

261. ¿Qué es un tren de lavado?

- A) Es una maquinaria alargada en la que se introduce una bandeja y diferentes utensilios de cocina, donde se produce un proceso de lavado de principio a fin.
- B) Es una maquinaria alargada que reúne la temperatura ideal para que los utensilios y bandejas se laven a temperaturas altas para su limpieza y desinfección.
- C) Es una maquinaria alargada en la que se produce sólo una parte del lavado.
- D) A y B son correctas.

Respuesta Correcta: D

262. A qué se denomina batería:

- A) Al conjunto de materiales que usamos en una cocina, para preparar los alimentos.
- B) Al conjunto de material de cocción empleado en una cocina para preparar alimentos.
- C) Al conjunto de material de cocción y accesorios empleados en una cocina para la preparación de alimentos.
- D) Ninguna es correcta.

Respuesta Correcta: C

263. En cuanto a la definición de cocina hospitalaria centralizada:

- A) La elaboración de las comidas se llevan a cabo en la cocina, pero la distribución se realiza en los distintos departamentos.
- B) Es un sistema de organización que obliga a que todas las tareas realizadas en la unidad de cocina se hagan por orden en un sentido de avance a través de zonas de trabajo y caminos cortos.
- C) Las opciones A y B son correctas.
- D) Es una unidad de producción de comidas, que posteriormente se distribuirán para su consumo en los distintos servicios/departamentos del hospital. Todas sus etapas recepción, preparación, distribución se realizan en un mismo lugar, pero en sectores determinados y separados.



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

Respuesta Correcta: D

264. ¿Qué ventaja presenta la cocina hospitalaria centralizada?

- A) Solamente mejor presentación de los platos, hacerlos más atractivos a la vista.
- B) Solamente el control de las temperaturas, un mejor mantenimiento de las comidas para su posterior consumo.
- C) Las ventajas son máxima higiene, mejor presentación, temperaturas idóneas de las comidas y menor desperdicio de los alimentos.
- D) Todas las respuestas son correctas.

Respuesta Correcta: C

265. ¿Existe separación en las zonas de trabajo donde se realizan las distintas operaciones para evitar que unos alimentos se contaminen con otros?

- A) No es necesaria tantas separaciones para realizar las distintas operaciones dentro de la empresa.
- B) En la separación de las zonas de trabajo, sólo se tendrá en cuenta zona de frío y zona de caliente.
- C) La zona de los residuos puede estar cerca de las de cocción, si hay pocos metros de diferencia.
- D) Es necesario que exista separación de las zonas de trabajo donde se realizan las distintas operaciones para evitar que unos alimentos se contaminen con otros.

Respuesta Correcta: D

266. Marcha adelante:

- A) Es un sistema de organización que obliga a que todas las tareas realizadas en la unidad de cocina se hagan por orden, en un sentido avance a través distintas zonas trabajo y siempre caminos cortos.
- B) Este concepto se desconoce en las cocinas centralizadas.
- C) No es necesario que los procesos se realicen en una zona determinada, es insignificante.
- D) Las ppciones B y C son correctas.

Respuesta Correcta: A

267. En cuanto a la fase de emplatado:

- A) Es un fase muy delicada y hay que estar muy atento a la fase final, alimentos listos y consumo.



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

- B) Se puede utilizar cualquier tipo de bandejas, mientras estén debidamente certificadas.
- C) Zona del emplatado es indistintamente el lugar que ocupa dentro de la cocina.
- D) No será necesario un control de las temperaturas en las zonas del emplatado.

Respuesta Correcta: A

268. En cuanto a la externalización en el servicio de cocina:

- A) Hay dos tipos de gestión, cocina centralizada y la descentralizada.
- B) Hay dos tipos cocina centralizada o catering.
- C) Dentro de la externalización hay 4 unidades de producción en las que se elabora la comida.
- D) Todas las opciones son incorrectas.

Respuesta Correcta: D

269. Dentro de las etapas y/o tareas que se llevan a cabo en la cocina central, ¿se engloba la recepción y forma de actuación de las materias primas?

- A) No es una etapa que se lleve a cabo en la cocina central.
- B) No es necesario revisar las materias primas.
- C) Las opciones A y B son correctas.
- D) Una empresa lleva alimentos al hospital, cuyos trabajadores se encargan de que lleguen bien los pedidos y en buen estado, revisándolos.

Respuesta Correcta: D

270. La zona del emplatado, ¿en qué zona se ubica dentro de la cocina?

- A) Zona sucia.
- B) Zona lavado.
- C) Zona limpia.
- D) En cualquier zona.

Respuesta Correcta: C

271. ¿Cuántas zonas de preparación existen dentro de una cocina?

- A) 2 zonas: carnes y pescados.
- B) 3 zonas: carnes, pescados y verduras.



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

- C) No hay zonas distintas de preparación de alimentos dentro de la cocina.
- D) 4 zonas: carnes, pescados, verduras y postres.

Respuesta Correcta: B

272. Señala la afirmación correcta para los carros de regeneración:

- A) Estos carros son utilizados para el sistema de cadena en frío, regeneran los alimentos mediante un sistema de calor.
- B) Sólo sirven para transportar las bandejas. Están aislados térmicamente, aunque los alimentos se enfrían durante su traslado.
- C) Es un sistema de calentamiento de bandejas y sensores de temperatura, sólo funcionan para los platos calientes.
- D) Las opciones A y B son correctas.

Respuesta Correcta: A

273. Es una característica de la cocina hospitalaria centralizada:

- A) Uso exclusivo de los locales para el fin establecido.
- B) Los vestuarios del personal se situarán en las dependencias anexas a los locales donde se manipulan alimentos. Los servicios higiénicos no tendrán acceso directo a la zona de manipulación.
- C) Habrá lavamanos suficientes con sistema de accionamiento por pedal preferentemente para facilitar el lavado higiénico de las manos.
- D) Todas las respuestas son correctas.

Respuesta Correcta: D

274. Las cocinas centralizadas:

- A) Tienen cocinas, hornos y marmitas.
- B) En ellas hay freidoras, batidores de temperatura y sartén abatible.
- C) Cuentan con cámaras de refrigeración y cámaras de congelación.
- D) Todas las respuestas son correctas.

Respuesta Correcta: D



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

275. Conocemos como distribución lineal:

- A) La entrada de las materias primas y la salida de los platos elaborados, se disponen en lugares opuestos, el avance es en un sentido, pero en algún punto se produce un ángulo aprovechando espacio.
- B) La entrada y la salida de la unidad de cocina, se disponen hacia el mismo lugar, pero por accesos separados. La distribución por secciones mantiene la separación física.
- C) Si la cocina centralizada es amplia se pueden utilizar ambos sistemas de distribución en la entrada y salida.
- D) Es la entrada de las materias primas y la salida de los platos elaborados, se disponen en lugares opuestos, el avance es siempre en el mismo sentido.

Respuesta Correcta: D

276. Qué limpieza se realiza en la cocina:

- A) Limpieza manual.
- B) Limpieza mecánica.
- C) Las opciones A Y B son correctas.
- D) Exclusivamente con productos de limpieza.

Respuesta Correcta: C

277. ¿Qué orientación es la que predomina actualmente en las cocinas hospitalarias?

- A) Cadena en caliente.
- B) Externalización.
- C) Centralización.
- D) Descentralización.

Respuesta Correcta: C

278. En cuanto a la elaboración de productos de repostería, bollería y panadería, ¿a qué tipo de partida corresponde?

- A) Partida de salsero.
- B) Partida de pastelero.
- C) Partida de entremetier.
- D) Partida de despensero.



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

Respuesta Correcta: B

279. ¿Qué temperatura debe mantener el almacén de productos secos y conservas?

- A) Entre 10 y 16° C.
- B) Entre 15 y 18° C.
- C) Superior a 20° C.
- D) Nunca superior a 10° C.

Respuesta Correcta: B

280. ¿A quién le corresponde, en la cinta del emplatado, la supervisión de las dietas prescritas?

- A) Al jefe de cocina.
- B) Al pinche.
- C) Al jefe de servicio.
- D) A la dietista.

Respuesta Correcta: D

281. ¿Con qué periodicidad se limpian utensilios y maquinaria de cocina?

- A) 3 veces al día.
- B) Cada semana por rotación.
- C) Diariamente.
- D) Tras cada uso.

Respuesta Correcta: D

282. ¿Cómo se produce la contaminación de los alimentos?

- A) Desde la zona limpia hacia la zona sucia.
- B) Desde la zona sucia hacia la zona limpia.
- C) En el punto central donde se está trabajando.
- D) Es indiferente las zonas donde se produzcan la contaminación.

Respuesta Correcta: B

283. ¿En qué grupo de residuos se encuadran agujas, lancetas y bisturís?



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

- A) Grupo I.
- B) Grupo II.
- C) Grupo III.
- D) Grupo IV.

Respuesta Correcta: C

284. ¿En qué grupo de residuos se encuadran papel, cartón, plásticos y residuos de la cocina?

- A) Grupo I.
- B) Grupo III.
- C) Grupo II.
- D) Grupo IV.

Respuesta Correcta: A

285. ¿En qué grupo de residuos se encuadra los aceites usados en cocina?

- A) Grupo II.
- B) Grupo III.
- C) Grupo IV.
- D) Grupo I.

Respuesta Correcta: D

286. En cuanto a la definición de residuos:

- A) Es cualquier sustancia y objeto, pertenecientes a algunas de las categorías que figuran en el catálogo europeo de residuos (CER) aprobado por las instituciones comunitarias y del cual su poseedor se desprende o del que tenga la intención y obligación de desprenderse.
- B) Es cualquier sustancia y objeto generado como consecuencia de las actividades sanitarias, del cual su productor o poseedor quiera o deba desprenderse.
- C) Es un término que se aplica a la recogida el almacenamiento y el transporte, la valorización y la eliminación de los residuos sin olvidar vigilancia de estas actividades, lugares de depósito o vertidos después de su cierre.
- D) Las opciones B y C son ciertas.



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

Respuesta Correcta: A

287. ¿En qué grupo de residuos se encuadran los disolventes halogenados, no halogenados restos anatómicos y residuos que contengan mercurio?

- A) Grupo II.
- B) Grupo III.
- C) Grupo IV.
- D) Grupo V.

Respuesta Correcta: D

288. Dentro de la clasificación de los residuos del catálogo europeo (CER), ¿a qué categoría corresponden los productos caducados?

- A) Q 12.
- B) Q 14.
- C) Q 3.
- D) Q 7.

Respuesta Correcta: C

289. ¿A qué tipo de residuos corresponde los restos de comida?

- A) Orgánicos.
- B) Inorgánicos.
- C) Reutilizables.
- D) Todas las respuestas son correctas.

Respuesta Correcta: A

290. ¿Qué inconveniente producen los residuos de origen orgánico en la cocina?

- A) Es un medio ideal para la multiplicación de los microorganismos.
- B) Atraen insectos, roedores que ayudan a la propagación de algunas enfermedades.
- C) La descomposición de los alimentos produce mal olor en poco tiempo.
- D) Todas las respuestas son correctas.

Respuesta Correcta: D



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

291. Dentro de las características de los envases que se utilizan para acumular directamente los residuos:

- A) Serán impermeables.
- B) Serán inalterables.
- C) El material será liso y sin aristas ni estancos.
- D) Todas las respuestas son correctas.

Respuesta Correcta: D

292. ¿Qué decreto es el que regula la ordenación de la gestión de residuos sanitarios en la comunidad autónoma de Canarias?

- A) Decreto 204/2005 26 julio Consejería sanidad y consumo.
- B) Ley 104/2002 DEL 26 julio Consejería sanidad y consumo.
- C) Decreto 104/2002 del 26 julio Consejería sanidad y consumo.
- D) Ley 11/2007 del 26 julio Consejería sanidad y consumo.

Respuesta Correcta: C

293. ¿Qué características tendrán los contenedores?

- A) Impermeables.
- B) Fácil limpieza.
- C) Tapa de cierre hermético y sistema de apertura pedal.
- D) Todas las respuestas son correctas.

Respuesta Correcta: D

294. Dentro del catálogo europeo de residuos, ¿a qué categoría corresponde toda materia sustancia o producto cuya utilización esté prohibida por la ley?

- A) Q 13.
- B) Q 11.
- C) Q 15.
- D) Q 8.

Respuesta Correcta: A



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

295. En cuanto al traslado interno de los residuos:

- A) Los envases no se arrastrarán por el suelo, podrían romperse.
- B) No se trasvasarán residuos de un envase a otro.
- C) Los envases estarán siempre cerrados.
- D) Todas son correctas.

Respuesta Correcta: D

296. ¿Qué haremos con los desperdicios que se producen en la cocina hospitalaria?

- A) Triturarlos si disponemos de trituradora de residuos.
- B) Los tendremos reservados todo el tiempo que sea necesario.
- C) No es necesario trasladarlo al cuarto de la basura.
- D) Todas son correctas.

Respuesta Correcta: A

297. ¿Cuáles son los residuos industriales inertes?

- A) Son los materiales sin riesgo para el medio ambiente.
- B) Material de oficina y textiles.
- C) Son los metales pesados, biocidas y fenoles.
- D) Ninguna es correcta.

Respuesta Correcta: A

298. En la retirada de los residuos sólidos de qué color y galgas serán las bolsas:

- A) Color negro y 69 galgas.
- B) Color rojo y 69 galgas.
- C) Color verde y 69 galgas.
- D) Las opciones B Y C son correctas, indistintamente ambos colores.

Respuesta Correcta: A

299. En cuanto a las obligaciones del productor de residuos:

- A) Tras una comunicación previa de inicio de sus actividades deben estar autorizados por la consejería en materia de medio ambiente.



Convocatoria: PROCESOS SELECTIVOS ESTABILIZACIÓN 2022 CO - OTRAS AGRUPACIONES

Categoría: PINCHE

Nº de preguntas de reserva: 0

- B) Tendrán un documento de aceptación de los residuos por parte del gestor final, contrastan todos los datos administrativos correspondientes.
- C) El productor está obligado a presentar una declaración anual a la consejería en materia de medio ambiente.
- D) Todas las respuestas son correctas.

Respuesta Correcta: D

300. ¿En qué grupo dentro de la clasificación de los residuos sanitarios entran los medicamentos y citotóxicos?

- A) Grupo IV.
- B) Grupo III.
- C) Grupo II
- D) Grupo I.

Respuesta Correcta: A