



PROCESO SELECTIVO PARA ACCESO A LA CONDICIÓN DE PERSONAL ESTATUTARIO FIJO (Resolución de 21-12-2022)

Categoría: **PINCHE**

ADVERTENCIAS:

- **No abra este cuestionario** hasta que se le indique. Para hacerlo introduzca la mano en el cuadernillo y con un movimiento ascendente rasgue el lomo derecho (ver figura esquina inferior derecha).
- Marque las respuestas con bolígrafo negro, o en su defecto, azul. Compruebe siempre que la marca que va a señalar en la «Hoja de Examen» corresponde al número de pregunta del cuestionario.
- El tiempo de realización de este ejercicio es de **120 minutos**.
- Esta prueba consta de 20 preguntas y 3 de reserva, con tres respuestas alternativas cada una, siendo sólo una de ellas correcta.
- Las preguntas de esta prueba deben ser contestadas en la «Hoja de Examen», entre los números 1 y 23.
- Todas las preguntas de esta prueba tienen el mismo valor.
- La puntuación máxima posible para el ejercicio será de 100 puntos.
- No serán valoradas las preguntas no contestadas ni aquellas en las que las marcas o correcciones efectuadas no se ajusten a las indicaciones dadas en la «Hoja de Examen».
- Si observa alguna anomalía en la impresión del cuestionario, solicite su sustitución.
- No se permite el uso de calculadora, libros ni documentación alguna, móvil ni ningún otro elemento electrónico.

- SOBRE LA FORMA DE CONTESTAR EN LA «HOJA DE EXAMEN» LEA MUY ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES QUE FIGURAN AL DORSO DE LA MISMA.
- ESTE CUESTIONARIO PUEDE UTILIZARSE COMO BORRADOR Y NO SERÁ NECESARIA SU DEVOLUCIÓN AL FINALIZAR EL EJERCICIO.

ABRIR SOLAMENTE A LA INDICACIÓN DEL TRIBUNAL



1.- En qué artículo de la Constitución Española de 1978 se reconoce el derecho a la protección de la Salud:

- A) Art. 12.
- B) Art. 27.
- C) Art. 43.

2.- Según la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, dentro de los derechos de los ciudadanos con respecto a las distintas administraciones públicas sanitarias, está recogido el siguiente:

- A) A obtener gratuitamente los medicamentos y productos sanitarios que se consideren necesarios para promover, conservar o restablecer su salud, en los términos que reglamentariamente se establezcan por la Administración del Estado.
- B) A utilizar las vías de reclamación y de propuesta de sugerencias. En uno u otro caso no será obligación de la Administración dar respuesta por escrito.
- C) Al respeto a su personalidad, dignidad humana e intimidad, sin que pueda ser discriminado por su origen racial o étnico, por razón de género y orientación sexual, de discapacidad o de cualquier otra circunstancia personal o social.

3.- Según el artículo uno de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad:

- A) Son titulares del derecho a la protección de la salud y a la atención sanitaria todos los españoles y los ciudadanos extranjeros que tengan establecida su residencia en el territorio nacional.
- B) Son titulares del derecho a la protección de la salud y a la atención sanitaria únicamente los ciudadanos españoles mayores de edad.
- C) Son titulares del derecho a la protección de la salud y a la atención sanitaria todos los españoles y los ciudadanos extranjeros, sin necesidad de tener establecida su residencia en el territorio nacional.

4.- Según el art. 10 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, los ciudadanos tienen, con respecto a las distintas administraciones públicas sanitarias, el derecho a ser advertidos de si los procedimientos de pronóstico, diagnóstico y terapéuticos que se les apliquen pueden ser utilizados en función de un proyecto docente o de investigación:

- A) Que, en algún caso, podrá comportar peligro adicional para su salud, siempre que se haya recabado la previa autorización del paciente.
- B) Que, en ningún caso, podrá comportar peligro adicional para su salud. En todo caso será imprescindible la previa autorización y por escrito del paciente y la aceptación por parte del médico y de la Dirección del correspondiente Centro Sanitario.
- C) Que, en algún caso, podrá comportar peligro adicional para su salud. En todo caso será imprescindible la previa autorización y por escrito del paciente y la aceptación por parte del médico y de la Dirección del correspondiente Centro Sanitario.

5.- Según la Ley 55/2003, de 16 de diciembre, es personal estatutario de gestión y servicios quien ostenta tal condición en virtud de:

- A) Nombramiento expedido para el ejercicio de una profesión o especialidad sanitaria.
- B) Nombramiento por razones de necesidad, de urgencia o para el desarrollo de programas de carácter temporal, coyuntural o extraordinario de carácter sanitario.
- C) Nombramiento expedido para el desempeño de funciones de gestión o para el desarrollo de profesiones u oficios que no tengan carácter sanitario.

6.- El Capítulo II de la Ley 55/2003, de 16 de diciembre, del Estatuto Marco del personal estatutario de los servicios de salud, se denomina:

- A) Normas generales.
- B) Clasificación del personal estatutario.
- C) Planificación y Ordenación del personal.

- 7.- ¿A quién se considera manipulador de alimentos?
- A) Las personas que van a consumir un alimento.
 - B) Las personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, elaboración, almacenamiento y distribución.
 - C) Cualquier persona que trabaje en un hospital.
- 8.- El principio de marcha adelante en cocina implica:
- A) El cruce de flujo de alimentos atrás-adelante o adelante atrás para agilizar los procesos.
 - B) Que un alimento pasa desde su etapa más contaminada hasta su consumo evitando que retroceda a una etapa anterior.
 - C) Que un alimento está correctamente etiquetado.
- 9.- La conservación de las comidas congeladas o ultracongeladas se efectuará a:
- A) -10°C
 - B) -12°C
 - C) -18°C
- 10.- En los cuartos fríos para evitar contaminaciones cruzadas debe existir entre las materias primas una separación:
- A) Sólo es válida una separación espacial suficiente.
 - B) Depende del número de trabajadores que se encuentren trabajando en el cuarto frío.
 - C) Espacial suficiente o en su defecto la separación temporal.
- 11.- No es obligatorio declarar la presencia en los alimentos de las siguientes sustancias o productos:
- A) Cereales que contienen gluten.
 - B) Cacahuets y productos a base de cacahuets.
 - C) Aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados.
- 12.- De los siguientes alimentos ¿cuál es rico en hidratos de carbono complejos y contiene proteínas, vitaminas, fibra y agua?
- A) El pescado.
 - B) El pan.
 - C) La fruta.
- 13.- ¿En cuál de los siguientes alimentos (si no están bien procesados) se puede desarrollar Botulismo?
- A) Conservas caseras.
 - B) Huevos.
 - C) Carnes rojas.
- 14.- Selecciona la definición correspondiente a Punto de Control Crítico (PCC) referido a la gestión de la seguridad alimentaria:
- A) Nivel de peligro en un alimento en el cual, o por debajo del cual, se considera que el alimento es inocuo de acuerdo con su uso previsto.
 - B) Fase en la que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.
 - C) Medidas y condiciones fundamentales aplicadas en cualquier fase de la cadena alimentaria para proporcionar alimentos inocuos e idóneos.

- 15.-** En relación con las Toxiinfecciones Alimentarias (TIA), señale la respuesta incorrecta:
- A)** Son enfermedades producidas por el consumo de alimentos o bebidas contaminadas por microorganismos patógenos o sus toxinas.
 - B)** Todas las personas las pueden padecer si consumen alimentos contaminados, pero son más susceptibles los niños, ancianos, enfermos y mujeres embarazadas.
 - C)** Los alimentos con menor probabilidad de contaminación son la carne roja, pescado fresco, marisco y huevos.
- 16.-** En el caso de que exista contaminación alimentaria tras utilizar el mismo cuchillo, cortando primero pollo crudo y después lechuga higienizada. ¿Qué tipo de contaminación sería?
- A)** Contaminación directa.
 - B)** Contaminación indirecta.
 - C)** Contaminación mixta.
- 17.-**Cuál es la respuesta incorrecta sobre la conservación y almacenamiento de los siguientes alimentos:
- A)** Alimentos Secos (harina, avellanas, etc) a temperatura ambiente y en lugar seco, ventilado y protegido de la luz como despensa o almacén.
 - B)** Alimentos Frescos, como la carne en frigorífico a temperatura entre -10°C y -15°C.
 - C)** Alimentos congelados y ultra congelados en congelador a temperatura inferior a -18°C.
- 18.-** Selecciona la respuesta incorrecta según el Reglamento (CE) nº 852/2004 con respecto a la higiene personal:
- A)** Todas las personas que trabajen en una zona de manipulación de productos alimenticios deberán mantener un elevado grado de limpieza.
 - B)** Las personas que padezcan o sean portadoras de una enfermedad que pueda transmitirse a través de los productos alimenticios, o estén aquejadas, por ejemplo, de heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarrea, no deberán estar autorizadas a manipular los productos alimenticios ni a entrar bajo ningún concepto en zonas de manipulación de productos alimenticios cuando exista riesgo de contaminación directa o indirecta.
 - C)** Se deberá usar siempre guantes, bata higiénica o similar y calzado sintético.
- 19.-** ¿Qué es un armario abatidor de temperatura?
- A)** Aparato destinado principalmente a enfriar rápidamente productos alimenticios.
 - B)** Utensilio de mano para la realización de helados o productos en frío.
 - C)** Aparato destinado principalmente a la cocción de alimentos al vacío.
- 20.-** ¿De qué forma se puede realizar el lavado de útiles de cocina?
- A)** exclusivamente de forma manual.
 - B)** exclusivamente de forma mecánica.
 - C)** de forma manual y mecánica.

PREGUNTAS DE RESERVA

- 21.-** Según la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, dentro de las obligaciones de los ciudadanos con las instituciones y organismos del sistema sanitario está recogida la siguiente:
- A)** Cumplir las prescripciones generales de naturaleza sanitaria comunes a toda la población y no las específicas determinadas por los Servicios Sanitarios.
 - B)** Cuidar las instalaciones, siendo los poderes públicos los únicos que tienen que colaborar en el mantenimiento de la habitabilidad de las Instituciones Sanitarias.
 - C)** Cuidar las instalaciones y colaborar en el mantenimiento de la habitabilidad de las Instituciones Sanitarias.

22.- De acuerdo con el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, el hielo que vaya a estar en contacto con los productos alimenticios o que pueda contaminarlos deberá hacerse:

- A)** Con agua potable, en todo caso.
- B)** Con agua potable o, en caso de que se utilice para refrigerar productos de la pesca enteros, con agua limpia.
- C)** Con agua limpia, en todo caso.

23.- Una de las siguientes respuestas no es correcta sobre la Descongelación de Alimentos:

- A)** Se deben descongelar dentro de frigorífico o en el microondas.
- B)** Los alimentos una vez descongelados no deben volver a congelarse.
- C)** Descongelar los alimentos a temperatura ambiente.