

PRUEBA SELECTIVA PARA EL ACCESO A LA CONDICION DE PERSONAL ESTATUTARIO FIJO EN PLAZAS DE LA CATEGORÍA DE TÉCNICO/A ESPECIALISTA EN RESTAURACIÓN DEL SERVICIO DE SALUD DE CASTILLA Y LEÓN. (Orden SAN/1807/2022, de 30 de noviembre – BOCyL 21 de diciembre de 2022)

EJERCICIO PRÁCTICO DE LA FASE DE OPOSICION

21-octubre-2023

CUESTIONARIO

INSTRUCCIONES DE LA PRUEBA

- 1. NO ABRA ESTE CUESTIONARIO HASTA QUE SE LE INDIQUE.**
- Sólo se calificarán las respuestas marcadas en la “*HOJA DE RESPUESTAS*”.
- Compruebe siempre que el número de respuesta que señala en la “*HOJA DE RESPUESTAS*” es el que corresponde al número de pregunta del CUESTIONARIO.
- Sólo existe una respuesta CORRECTA por pregunta. Todas las preguntas tienen el mismo valor.
- Este CUESTIONARIO consta de **88 PREGUNTAS**, de las cuales las **8 ÚLTIMAS** son de RESERVA para posibles anulaciones. En el caso de anulación de preguntas, las de reserva se irán utilizando por el orden en que figuran en el CUESTIONARIO (de la 81 en adelante).
- El tiempo total para la realización de este ejercicio será de **105 minutos**, incluido el correspondiente a las preguntas de reserva.
- Las contestaciones erróneas **se penalizarán con un cuarto del valor** de las respuestas correctas. No tendrán la consideración de erróneas las preguntas no contestadas.
- Sobre la forma de contestar la “*HOJA DE RESPUESTAS*” lea muy atentamente las INSTRUCCIONES que figuran al dorso de la misma.
- Este CUESTIONARIO puede utilizarse como borrador y llevarse al finalizar el ejercicio
- 10. Al finalizar el ejercicio es OBLIGATORIO entregar la “HOJA DE RESPUESTAS”.**

CUESTIONARIO

PREGUNTA 1 - De conformidad con el artículo 2 del Decreto 12/2022, de 5 de mayo, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Sanidad de la Junta de Castilla y León, es un órgano directivo central:

- a) La Viceconsejería de Asistencia Sanitaria, Planificación y Resultados en Salud
- b) La Dirección General de Desarrollo Sanitario
- c) La Dirección General de Planificación y Administración Sanitaria
- d) La Dirección General de Humanización Sanitaria

PREGUNTA 2- De las siguientes afirmaciones respecto de las Zonas Básicas de Salud del Sistema Público de Salud de Castilla y León, señale la CORRECTA:

- a) Es el marco territorial y poblacional donde se desarrollan las actividades sanitarias de la Atención Primaria.
- b) Su delimitación se establece atendiendo a estos dos criterios: situación geográfica y aspectos demográficos, incluida su dispersión.
- c) Son las estructuras de ordenación territorial de la prestación sanitaria, también denominadas Demarcaciones Territoriales.
- d) En cada Zona Básica de Salud existirá un Equipo de Salud Pública, que contará con un Coordinador de Equipo.

PREGUNTA 3 - Según el artículo 4 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre de Prevención de Riesgos Laborales, se entiende por “riesgo laboral grave e inminente”:

- a) Aquel que resulte probable racionalmente que se materialice en un futuro inmediato y pueda suponer un daño grave para la salud de los trabajadores.
- b) Aquel que resulte cierto racionalmente que se materialice en un futuro y pueda suponer un daño grave para la salud de los trabajadores.
- c) Aquel que resulte cierto que se materialice en un futuro inmediato o haya supuesto un daño grave para la salud del trabajador o los trabajadores.
- d) Aquel que haya supuesto un daño grave para la salud del trabajador o los trabajadores.

PREGUNTA 4 - De conformidad con el artículo 9 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre de Prevención de Riesgos Laborales, la función de vigilancia y control de la normativa sobre prevención de riesgos laborales, corresponde a:

- a) Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo.
- b) Inspección de Trabajo y Seguridad Social.
- c) Servicios de Medicina Preventiva.
- d) Servicios de Prevención.

PREGUNTA 5 - De conformidad con el artículo 38 de la Ley 2/2007, de 7 de marzo, del Estatuto Jurídico del Personal Estatutario del Servicio de Salud de Castilla y León, los nombramientos por el procedimiento de libre designación para puestos de trabajo de carácter directivo o puestos de trabajo de Jefe de Servicio de carácter asistencial, tendrán una duración máxima de:

- a) 2 años.
- b) 3 años.
- c) 4 años.
- d) No se establece periodo máximo de duración de los mismos.

PREGUNTA 6 - La concesión de la *excedencia voluntaria por interés particular* al personal estatutario requiere: (Señale la respuesta CORRECTA)

- a) El haber prestado servicios efectivos en cualquiera de las Administraciones Públicas durante un periodo mínimo de 3 años inmediatamente anteriores.
- b) El haber prestado servicios efectivos en cualquiera de las Administraciones Públicas al menos durante un periodo de 3 años.
- c) El haber prestado servicios efectivos en cualquiera de las Administraciones Públicas durante un periodo mínimo de 5 años inmediatamente anteriores.
- d) El haber prestado servicios efectivos en cualquiera de las Administraciones Públicas durante un periodo mínimo de 5 años.

PREGUNTA 7 - De conformidad con *Ley 41/2002, de 14 de noviembre, básica reguladora de la autonomía del paciente y de derechos y obligaciones en materia de información y documentación clínica*, ha de constar siempre por escrito:

- a) La información al paciente
- b) El consentimiento informado del paciente
- c) La aceptación del tratamiento por el paciente
- d) La negativa del paciente a su tratamiento

PREGUNTA 8 - De conformidad con la *Ley 8/2003, de 8 de abril, sobre derechos y deberes de las personas en relación con la salud* en relación con el derecho a la información sanitaria, es cierto que: (Señale la respuesta CORRECTA)

- a) Son titulares del derecho a la información el paciente y las personas vinculadas a él por razones familiares o, de hecho.
- b) Toda persona tiene derecho a que se respete su voluntad de no ser informada.
- c) En ningún caso puede limitarse el derecho a la información sanitaria.
- d) El médico responsable del paciente garantiza el cumplimiento de su derecho a la información, estando exentos de ese deber de información el resto de profesionales que le atiendan.

PREGUNTA 9 - En el *Decreto 101/2005, de 22 de diciembre, por el que se regula la Historia Clínica en Castilla y León* se establecen plazos de conservación para los distintos documentos que forman la Historia Clínica. El "Informe Clínico de Alta", de la Historia Clínica en Atención Especializada, ¿durante cuánto tiempo se conservará?:

- a) Como mínimo cuatro años a partir de la fecha del último episodio asistencial en que el paciente haya sido atendido en el hospital
- b) Como mínimo cinco años a partir de la fecha del último episodio asistencial en que el paciente haya sido atendido en el hospital
- c) Como mínimo seis años a partir de la fecha del último episodio asistencial en que el paciente haya sido atendido en el hospital
- d) Indefinidamente utilizando el soporte más adecuado que garantice esta correcta conservación

PREGUNTA 10 - Son órganos de participación y asesoramiento en el Sistema de Salud de Castilla y León regulados en la *Ley 8/2010, de 30 de agosto, de ordenación del sistema de salud de Castilla y León. Derechos, deberes y garantías de los ciudadanos*, de los siguientes, señale cuál no lo es:

- a) El Consejo Castellano y Leonés de Salud.
- b) El Consejo de Salud de Área.
- c) El Consejo de Salud de Zona.
- d) El Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud

PREGUNTA 11 - ¿Qué características especiales debe reunir un local de cocina?

- a) Claridad e instalaciones adecuadas de luz artificial, ventilación con salida de gases y materiales adecuados.
- b) Claridad e instalaciones adecuadas de luz artificial, aire acondicionado, salida de gases y materiales adecuados.
- c) Claridad e instalaciones de luz artificial, ventilación, salida de gases, agua corriente, líneas sencillas y materiales adecuados.
- d) Claridad e instalaciones adecuadas de luz artificial, maquinaria de última generación, líneas y materiales adecuados.

PREGUNTA 12 - ¿Qué es una *Brigada de Cocina*?

- a) Es la que dirige la cocina y se responsabiliza ante la Dirección de su buen funcionamiento.
- b) La responsable ante el Jefe de Cocina del buen funcionamiento de las partidas.
- c) Personal dependiente del Jefe de Cocina y que participa en la elaboración de los alimentos.
- d) Todas las anteriores son correctas.

PREGUNTA 13 - ¿Qué gas ha dejado de utilizarse en los generadores de frío por riesgo de intoxicación en caso de fuga?

- a) Sulfuro.
- b) Cloruro de metilo
- c) Amoníaco
- d) CO₂

PREGUNTA 14 - Con respecto a la pequeña maquinaria en cocina, señale la respuesta CORRECTA.

- a) Son generadores por fuerza eléctrica, encargados de sustituir el trabajo manual.
- b) Son convenientes por la perfección, regularidad y rapidez del trabajo.
- c) Disminuyen los gastos de personal.
- d) Todas las afirmaciones anteriores son ciertas.

PREGUNTA 15 - De los siguientes cuchillos, cuál es más grande en longitud.

- a) Cuchillo cebollero grande
- b) Cuchillo medio golpe
- c) Cuchillo deshuesadora
- d) Cuchillo trinchante

PREGUNTA 16 - La Hoja de Coste o *escandallo* del plato es:

- a) Documento de coste de los alimentos que entran a formar parte de un plato.
- b) Documento donde se especifica el proceso indicado en la elaboración de la receta.
- c) Documento de control interno de productos.
- d) Documento que se utiliza para retirar o solicitar cualquier artículo del economato.

PREGUNTA 17 - De las siguientes funciones, ¿cuál no es una función básica del responsable de recepción de víveres?

- a) Inspeccionar y controlar entradas de mercancía.
- b) Realizar los controles de APPCC de los alimentos recepcionados.
- c) Establecer registros de entrada y devoluciones de géneros.
- d) Preparar el área de recepción efectuando una higiene rigurosa del espacio físico.

PREGUNTA 18 - ¿Un cocinero puede variar las indicaciones de la *Ficha Técnica* de un plato?

- a) Sí, siempre que mejore la calidad.
- b) Sólo si afectan a las características cualitativas.
- c) Sólo si afectan a las características cuantitativas.
- d) No.

PREGUNTA 19 - ¿Qué es *Cocer en Blanco*?

- a) Transformar, por acción del calor, el gusto y las propiedades de un género.
- b) Cocer al horno con moldes y sin aderezos o rellenos sustituyendo estos por legumbres secas que evitarán que se formen o caigan sus paredes
- c) Cocer lentamente un preparado poniéndolo en el interior de un recipiente, que, a su vez, debe introducirse en otro mayor con agua.
- d) Introducir un género en agua hirviendo para su total cocción sin ningún tipo de aderezo.

PREGUNTA 20 - ¿Qué técnica culinaria se utiliza para ablandar carnes duras?

- a) Marinar
- b) Marinada escandinava
- c) Espalmadera
- d) Majar

PREGUNTA 21 - Las comidas preparadas refrigeradas deberán conservarse a una temperatura determinada. Señale la respuesta CORRECTA

- a) 8 °C si su vida útil es superior a veinticuatro horas.
- b) 4 °C si su vida útil es inferior a veinticuatro horas.
- c) 8 °C si su vida útil es inferior a veinticuatro horas.
- d) 2° si su vida útil es superior a 24 horas.

PREGUNTA 22 - ¿Qué diferencia una infección alimentaria de una intoxicación alimentaria? (Señale la respuesta CORRECTA)

- a) El agente, el periodo de incubación y los síntomas
- b) El agente y el periodo de incubación
- c) El agente y los síntomas
- d) El agente, el periodo de incubación y la gravedad

PREGUNTA 23 - ¿En qué toxiinfección alimentaria la fuente de contaminación es, fundamentalmente, la deficiente higiene de manos de los manipuladores?

- a) La provocada por el *Toxoplasma de gondii*
- b) La provocada por el *Clostridium perfringens*
- c) La provocada por la *Toxina botulínica*
- d) La provocada por el *Staphylococcus aureus*

PREGUNTA 24 - Para una correcta higiene, el manipulador de alimentos, ¿cómo debe lavarse las manos? (Señale la respuesta CORRECTA)

- a) Con agua y jabón
- b) Con agua y desinfectante adecuado
- c) Con agua caliente y jabón o desinfectante adecuado
- d) Con agua caliente

PREGUNTA 25 - En relación a la formación de los manipuladores de alimentos, de las siguientes afirmaciones, señale la respuesta CORRECTA

- a) Deben acreditar su formación antes de acceder a un empleo
- b) Deben tener en vigor su carnet de manipulador
- c) Tienen que recibir formación continuada a cargo de la empresa
- d) Tienen la obligación de formarse

PREGUNTA 26 - ¿Cuál es la temperatura de conservación de la carne de aves de corral, de lagomorfos, de caza menor silvestre y de ratites?

- a) Igual o inferior a 7°C
- b) Igual o inferior a 4°C
- c) Igual o inferior a 3°C
- d) Igual o inferior a 2°C

PREGUNTA 27 - Si se congelan alimentos, se deberá contar con un registro que recoja, al menos:

- a) Descripción del producto, fecha de consumo preferente o caducidad previa, fecha de congelación y nueva fecha de consumo preferente.
- b) Descripción del producto, cantidad, fecha de congelación y nueva fecha de consumo preferente.
- c) Descripción del producto, fecha de consumo preferente o caducidad previa, fecha de congelación.
- d) Descripción del producto, cantidad, fecha de consumo preferente o caducidad previa, fecha de congelación y nueva fecha de consumo preferente.

PREGUNTA 28 - Todos los artículos, instalaciones y equipos en contacto con productos alimenticios deberán limpiarse y, en su caso, desinfectarse, ¿Con qué periodicidad?

- a) Con la frecuencia necesaria
- b) Mínimo una vez al día
- c) Mínimo tras cada servicio
- d) Mínimo cuatro veces al día

PREGUNTA 29 - Respecto a los cuartos fríos de preparación de materias primas, de las siguientes afirmaciones, señale la respuesta CORRECTA.

- a) Cada cuarto frío estará indicado para el procesado de varios tipos de productos.
- b) Estarán a temperatura constante no inferior a 15°, de esta manera se garantiza que no se produzca ruptura en la cadena de frío.
- c) Estarán a temperatura constante no superior a 15°, de esta manera se garantiza que no se produzca ruptura en la cadena de frío.
- d) Estarán a temperatura constante no superior a 11°, de esta manera se garantiza que no se produzca ruptura en la cadena de frío.

PREGUNTA 30 ¿Cuál, de los Planes que se relacionan, NO sería prerrequisito o plan de apoyo en un sistema APPCC?

- a) Plan de identificación y trazabilidad
- b) Plan de compras periódicas
- c) Plan de control de residuos
- d) Plan de mantenimiento

PREGUNTA 31 Entre los alérgenos alimentarios más frecuentes se encuentran. (Señale la respuesta CORRECTA)

- a) El pescado y la ternera
- b) Los crustáceos y las aves
- c) El pollo y los altramuces
- d) El pescado y los crustáceos

PREGUNTA 32 - De los siguientes alimentos, cuáles NO se encuentran entre los principales alérgenos alimentarios. (Señale la respuesta CORRECTA)

- a) Mostaza
- b) Pescado
- c) Altramuces
- d) Guisantes

PREGUNTA 33 - En relación a la clasificación de los alimentos según su función en el organismo, ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es cierta?

- a) Las proteínas y el calcio son alimentos reguladores.
- b) Las proteínas y el calcio son alimentos plásticos.
- c) Las proteínas y el calcio son alimentos energéticos.
- d) Las proteínas y el calcio constituyen una reserva energética del organismo.

PREGUNTA 34 - Respecto de los hidratos de carbono, de las siguientes afirmaciones, señale la respuesta CORRECTA.

- a) Existen hidratos de carbono esenciales y no esenciales.
- b) Constituyen una verdadera reserva energética.
- c) Se pueden encontrar casi de manera exclusiva en alimentos de origen vegetal.
- d) Proporcionan los aminoácidos esenciales fundamentales para la formación de tejidos.

PREGUNTA 35 - En el ámbito culinario, el término *partida* hace referencia a:

- a) Un lugar concreto de la cocina donde un cocinero o grupo de cocineros realizan una determinada tarea.
- b) El momento en el que se empieza a elaborar el menú del día.
- c) Un cocinero o grupo de cocineros destinados a realizar una tarea concreta dentro de la organización del trabajo de cocina.
- d) El departamento destinado a la expedición de comidas preparadas.

PREGUNTA 36 - ¿Cuál de estos productos NO es válido para conservar alimentos mediante acidificación?

- a) Vinagre
- b) Aceite
- c) Limón
- d) Todos acidifican

PREGUNTA 37 - ¿Qué efecto produce el calor sobre los nutrientes?

- a) Oxida los azúcares
- b) Destruye la grasa
- c) Produce la pérdida de algunas vitaminas
- d) Hace desaparecer algunos compuestos tóxicos

PREGUNTA 38 - En cocina, ¿pueden existir partidas dedicadas a especialidades regionales?

- a) No, las partidas en cocina ya están establecidas
- b) Sí, según las necesidades concretas del establecimiento
- c) No, las especialidades regionales son exclusivas de cada Comunidad Autónoma
- d) a) y c) son correctas

PREGUNTA 39 - ¿Qué es la *lío*filización?

- a) Es la reducción del contenido en agua de los alimentos por acción del calor artificial
- b) Es la reducción del contenido en agua de los alimentos utilizando las condiciones ambientales naturales
- c) Es la reducción del contenido en agua de los alimentos mediante la congelación y sublimación de aquella
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta

PREGUNTA 40 - ¿Cuál es la definición de *los alimentos conservados* que establece el *Código Alimentario Español (CAE)*?

- a) Son los que se mantienen a la temperatura adecuada hasta su consumo.
- b) Son los que, después de haber sido sometidos a tratamientos apropiados, se mantienen en condiciones higiénico-sanitarias, para el consumo durante un tiempo variable.
- c) Son los que después de un tratamiento térmico consiguen que se preserven sus nutrientes hasta su consumo.
- d) Son los que han sido sometidos a tratamientos adecuados.

PREGUNTA 41 - El asado al horno es una técnica de cocción por:

- a) Concentración
- b) Expansión
- c) Por radiación de calor
- d) Por inmersión

PREGUNTA 42 - Son procedimientos de cocción por vía húmeda. (Señale la respuesta CORRECTA)

- a) Cocción al vapor y rehogados
- b) Rehogados y sudados
- c) Hervidos y baño María
- d) Hervidos y rehogados

PREGUNTA 43 - El *confitado en grasa*, ¿con qué otro nombre se conoce?

- a) Tempura
- b) Incrustado
- c) Pochado en grasa
- d) Cocido en grasa

PREGUNTA 44 - Los hidratos de carbono deben aportar en la dieta de un adulto sano un aporte calórico total comprendido entre:

- a) 15% y 20 %
- b) 20% y 50 %
- c) 50% y 60 %
- d) 30% y 40 %

PREGUNTA 45 - Un gramo de lípidos, ¿cuántas kilocalorías aporta?

- a) 9 kcal.
- b) 5 kcal.
- c) 4 kcal.
- d) 7 kcal.

PREGUNTA 46 - ¿Cuál es la función de los hidratos de carbono?

- a) Reguladora
- b) Plástica
- c) Energética
- d) Enzimática

PREGUNTA 47 - Los alimentos base en una *DIETA LÍQUIDA* son:

- a) Agua, leche, zumo e infusiones
- b) Agua, leche, zumos y caldos
- c) Agua, leche, caldos e infusiones
- d) Agua, leche, zumos, caldos e infusiones

PREGUNTA 48 - En las *DIETAS TERAPÉUTICAS*, de las siguientes afirmaciones, señale la respuesta **CORRECTA.**

- a) Supone una alteración de las proporciones de uno o más nutrientes
- b) Inducen a cierto desequilibrio nutricional justificado
- c) Si se considera oportuno se darán suplementos con los nutricionales deficitarios
- d) Todas son correctas

PREGUNTA 49 - Una *DIETA ASTRINGENTE* está indicada. Señale la respuesta **CORRECTA**

- a) Por problemas de masticación
- b) Sólo a los diabéticos
- c) En procesos diarreicos agudos
- d) Para la pérdida de peso

PREGUNTA 50 - Respecto a la *DIETA POBRE EN OXALATOS*, de las siguientes afirmaciones, señale la **CORRECTA**

- a) Es una dieta controlada en proteínas
- b) Es una dieta para la determinación de oxalatos en orina
- c) Es una dieta para pacientes de litiasis renal de oxalato cálcico
- d) Es una dieta para la determinación de oxalatos en sangre

PREGUNTA 51 - En el plan dietético indicado en la *celiaquía*, ¿cuál de los siguientes alimentos no constituye un riesgo para el paciente?

- a) Soja.
- b) Espelta.
- c) Kamut.
- d) Cebada.

PREGUNTA 52 - Respecto a las *DIETAS HIPOGRASAS (pobres en lípidos y colesterol)*, señale la respuesta **CORRECTA**

- a) Se deben consumir alimentos ricos en azúcares simples.
- b) El consumo de pescado azul deberá evitarse.
- c) Se deben evitar elaboraciones que puedan absorber grasas.
- d) Se permite el consumo moderado de alcohol.

PREGUNTA 53 - Respecto a las *DIETAS HIPO SÓDICAS*, señale la respuesta **CORRECTA.**

- a) Está disminuido el porcentaje proteico
- b) Es una dieta baja en calorías
- c) Contiene alimentos de fácil digestión
- d) Se disminuye el aporte de sodio total o parcialmente

PREGUNTA 54 - En las dietas *pobres en lípidos y colesterol* se recomienda. Señale la respuesta CORRECTA.

- a) Reducción del consumo de cerdo y cordero
- b) Comer entre 3 y 6 huevos semanales
- c) Utilizar leches enteras y yogures semi o desnatados
- d) Sustituir el aceite de oliva por margarinas o mantequillas

PREGUNTA 55 - ¿Cuál es el primer paso en la planificación del menú en el entorno hospitalario?

- a) Determinar la estructura básica del menú
- b) Estudio de las necesidades
- c) Establecimiento de la fórmula dietética
- d) Distribución del valor calórico total

PREGUNTA 56 ¿Qué vitamina precisa de los rayos ultravioletas del sol para poder ser metabolizada por el ser humano?

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

PREGUNTA 57 - De conformidad con la Orden SAN/1091/2010, de 21 de julio, por la que se regula la obligación de disponer de comidas testigo en determinados establecimientos de elaboración de comidas preparadas, en el ámbito de la Comunidad de Castilla y León, para la recogida de muestras testigo, se utilizará/n.

- a) Únicamente bolsas cerradas y etiquetadas
- b) Cualquier envase, siempre que proteja la muestra de cualquier tipo de contaminación
- c) Envases estériles cerrados y etiquetados
- d) Envases de un solo uso cerrados y etiquetados

PREGUNTA 58 - Respecto a la temperatura de conservación de las comidas preparadas, señale la respuesta CORRECTA.

- a) Comidas congeladas: -15°C
- b) Comidas refrigeradas con un periodo de conservación inferior a 24 horas: 9°C
- c) Comidas refrigeradas con un periodo de conservación superior a 24 horas: 4°C
- d) Comidas calientes: 55°C

PREGUNTA 59 - Para conseguir la higienización de frutas y verduras, ¿durante cuánto tiempo deben permanecer sumergidas en una disolución de agua y cloro?

- a) 20 minutos
- b) 15 minutos
- c) 10 minutos
- d) 5 minutos

PREGUNTA 60 - ¿En qué casos no se ven modificadas las características organolépticas de un alimento?

- a) Cuando se modifica su sabor por cualquier tipo de contaminación.
- b) Cuando la carne se ablanda por acción del cocinado.
- c) Cuando el alimento no presenta modificaciones en su olor, sabor o textura.
- d) Cuando la fruta se oscurece por oxidación.

PREGUNTA 61 - ¿Qué es el saturnismo?

- a) Una toxiinfección alimentaria
- b) Un parásito intestinal
- c) Una enfermedad causada por acumulación de plomo en el organismo
- d) Una enfermedad causada por acumulación de mercurio en el organismo

PREGUNTA 62 - Según la clasificación que establece el *Código Alimentario Español (CAE)*, el *jengibre* es:

- a) Raíz
- b) Rizoma
- c) Brote
- d) tallo

PREGUNTA 63 - El *Gigante de Praga* de raíz alargada y muy gruesa, ¿es una variedad de?: (Señale la respuesta CORRECTA)

- a) Remolacha
- b) Apionabo
- c) Nabo
- d) Ajo

PREGUNTA 64 - De conformidad con la denominación que establece el *Código Alimentario Español (CAE)*, ¿Qué es una *verdura*?

- a) Grupo de hortalizas en las que la parte comestible está constituida por sus órganos verdes (hojas, tallos o inflorescencias)
- b) Grupo de hortalizas en las que la parte comestible está constituida por los frutos y semillas no maduros de las hortalizas
- c) Grupo de hortalizas en las que la parte comestible está constituida los frutos y semillas maduros de las hortalizas
- d) Grupo de hortalizas en las que la parte comestible está constituida por la raíz o el tallo maduros de las hortalizas

PREGUNTA 65 - De conformidad con el *Código Alimentario Español (CAE)*, ¿Cómo se denominan a las hortalizas y verduras que después de haber sido curadas en salmuera se conservan en vinagre y sal con o sin adición de azúcares o condimentos?

- a) Escabeches
- b) Conservas
- c) Variantes
- d) Encurtidos

PREGUNTA 66 - De conformidad con el *Código Alimentario Español (CAE)*, la nata, de acuerdo con su contenido en grasa, se denomina *doble nata*:

- a) La que contenga como mínimo 50 por 100 en peso de grasa.
- b) La que contenga como mínimo 30 por 100 en peso de grasa.
- c) La que contenga como mínimo 18 por 100 en peso de grasa.
- d) La que contenga como mínimo 55 por 100 en peso de grasa.

PREGUNTA 67 - De conformidad con el *Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos*, el queso azul es un queso:

- a) Fresco, de pasta blanda.
- b) Madurado, de pasta blanda, enmohecido interiormente.
- c) Madurado, viejo, de corteza enmohecida.
- d) Madurado, de pasta blanda, de corteza enmohecida.

PREGUNTA 68 - ¿Cuánto tiempo pueden mantenerse los huevos conservados en cámara frigorífica a una temperatura de 0°C? (Señale la respuesta CORRECTA)

- a) Entre 30 días y 6 meses
- b) Hasta 30 días
- c) Entre 6 meses y 1 año
- d) Más de 1 año

PREGUNTA 69 - En relación al lavado de los huevos frescos, ¿cuál de estas afirmaciones es CORRECTA?

- a) Se prohíbe el lavado de los huevos frescos, a no ser que se esterilicen a continuación.
- b) Se prohíbe el lavado de los huevos frescos, a no ser que se destinen a la preparación de derivados, en cuyo caso deberán partirse inmediatamente después de lavados.
- c) Se prohíbe el lavado de los huevos frescos, a no ser que se destinen a la preparación de derivados.
- d) Se prohíbe el lavado de los huevos frescos, a no ser que se partan y cocinen inmediatamente.

PREGUNTA 70 - El aceite de oliva virgen extra tendrá una acidez en ácido oleico que no podrá exceder de:

- a) 2 gramos por cada 100
- b) 1.5 gramos por cada 100
- c) 0.8 gramos por cada 100
- d) 0.3 gramos por cada 100

PREGUNTA 71 - A efectos del *Código Alimentario Español (CAE)*, se entiende por *pescado* a los:

- a) Animales invertebrados comestibles, marinos o de agua dulce (peces, mamíferos cetáceos y anfibios) frescos o conservados por distintos procedimientos autorizados.
- b) Animales vertebrados comestibles, marinos o de agua dulce (peces, mamíferos, cetáceos y anfibios) frescos o conservados por distintos procedimientos autorizados.
- c) Animales invertebrados, marinos o de agua dulce (peces, mamíferos, cetáceos y anfibios) frescos o conservados por distintos procedimientos autorizados.
- d) Animales vertebrados comestibles, marinos o de agua dulce (peces) frescos o conservados por distintos procedimientos autorizados.

PREGUNTA 72 - De conformidad con el *Código Alimentario Español (CAE)*, el *percebe* es:

- a) Un crustáceo
- b) Un molusco bivalvo
- c) Un molusco cefalópodo
- d) Un molusco gasterópodo

PREGUNTA 73 - En la elaboración del pescado, qué *tipo de corte* es una *trancha*:

- a) Corte vertical de un pescado plano que incluye carne, piel y espina
- b) Corte vertical de un pescado cilíndrico que incluye carne, piel y espina
- c) Corte simétrico de un pescado con el resultado de la eliminación de la espina central
- d) Corte del lomo de un pescado limpio de falda o ventresca

PREGUNTA 74 - De conformidad con el Código Alimentario Español (CAE), se establecerán distintas clases de carne atendiendo a:

- a) La edad, la especie, las características musculares y el estado de engrasamiento del animal.
- b) La edad, las características musculares, el estado de engrasamiento del animal y demás circunstancias que se estipulen en las reglamentaciones complementarias.
- c) La edad, las regiones anatómicas de la canal, las características musculares, el estado de engrasamiento del animal y demás circunstancias que se estipulen en las reglamentaciones complementarias.
- d) La edad, las características musculares, el estado de engrasamiento del animal y la aptitud para el consumo humano.

PREGUNTA 75 - En qué situación anatómica se encuentra la *babilla* de vacuno:

- a) Parte delantera de la pierna, entre las dos caras; va desde la rodilla a la cadera.
- b) Parte trasera de la pierna, entre las dos caras; va desde la rodilla a la cadera.
- c) Parte delantera de la pierna, entre las dos caras situada en el centro de la cadera.
- d) Parte trasera de la pierna, entre las dos caras; situada en la parte alta de la cadera.

PREGUNTA 76 - De conformidad con el Código Alimentario Español (CAE), ¿cómo se denomina al tocino entreverado fresco, salado o adobado?:

- a) Bacon
- b) Tocineta
- c) Panceta
- d) Torrezno

PREGUNTA 77 - La descongelación de los alimentos se realizará. Señale la respuesta CORRECTA.

- a) En refrigeración garantizando que no dure más de 5 horas.
- b) En refrigeración garantizando una evacuación higiénica del líquido de fusión.
- c) En refrigeración colocando el producto en bandejas inoxidables.
- d) En refrigeración colocando el producto en bandejas de plástico u otro material inalterable.

PREGUNTA 78 – ¿Cuáles de las siguientes son vitaminas liposolubles?

- a) A, B y D
- b) A, E, K y ácido fólico
- c) A, D, E, y K
- d) B1, B2, K y ácido pantoténico

PREGUNTA 79 - ¿Qué es la *escombroidosis*?

- a) Una intoxicación producida por la histamina proveniente de la descomposición del pescado.
- b) Una reacción alérgica producida por la histamina proveniente de la descomposición del pescado.
- c) Una infección alimentaria producida por la histamina proveniente de la descomposición del pescado.
- d) Una enfermedad que provoca en humanos intolerancia al pescado.

PREGUNTA 80 - ¿A qué se denomina mantequilla *manié* y es cuál es su uso?

- a) Es una salsa de mantequilla utilizada para pescados.
- b) Es una salsa de mantequilla y limón utilizada para pescados.
- c) Es una salsa ligera de mantequilla utilizada para espesar salsas o caldos.
- d) Es una mantequilla amasada en crudo con harina que se usa para espesar salsas o caldos.

PREGUNTAS DE RESERVA: De la 81 a la 88

PREGUNTA 81 - Según la Ley 41/2002, de 14 de noviembre, básica reguladora de la autonomía del paciente y de derechos y obligaciones en materia de información y documentación clínica, cuando “una persona mayor de edad, capaz y libre, manifiesta anticipadamente su voluntad, con objeto de que ésta se cumpla en el momento en que llegue a situaciones en cuyas circunstancias no sea capaz de expresarlos personalmente, sobre los cuidados y el tratamiento de su salud o, una vez llegado el fallecimiento, sobre el destino de su cuerpo o de los órganos del mismo”, el DOCUMENTO se denomina:

- a) Testamento vital
- b) Instrucciones previas
- c) Últimas voluntades
- d) Consentimiento informado

PREGUNTA 82 - Se garantiza la inocuidad de los alimentos sometiéndolos a una temperatura. (Señale la respuesta CORRECTA)

- a) De más de 90°C en todo el alimento
- b) De más de 100°C en todo el alimento
- c) De más de 70°C en todo el alimento
- d) De más de 80°C en todo el alimento

PREGUNTA 83 - Según el Código Alimentario Español (CAE), ¿qué tipo de leche producida por otras hembras de animales domésticos diferentes a la vaca, no se considera comestible?

- a) Leche de llama
- b) Leche de cabra
- c) Leche de camella
- d) Leche de burra

PREGUNTA 84 - ¿Para qué edades está indicado un menú pediátrico? Señale la respuesta CORRECTA

- a) De 3 a 6 años
- b) De 6 a 14 años
- c) De 3 a 14 años
- d) De 0 a 10 años

PREGUNTA 85 - De conformidad con el artículo 36 de la Ley 2/2007, de 7 de marzo, del Estatuto Jurídico del Personal Estatutario del Servicio de Salud de Castilla y León, con carácter general, ¿cuál es el procedimiento normal de provisión de plazas vacantes de cada categoría y especialidad del personal estatutario en el Servicio de Salud de Castilla y León?:

- a) La Oposición.
- b) El Concurso de traslados.
- c) El Concurso-Oposición.
- d) Cobertura mediante nombramientos personal estatutario temporal o promoción interna temporal.

PREGUNTA 86 - El líquido obtenido de la fermentación acética del vino natural se denomina:

- a) Vino rancio
- b) Vino añejo
- c) Vino fermentado
- d) Vinagre de vino

PREGUNTA 87 - Los alimentos de origen animal, tanto crudos como cocinados, y las verduras y hortalizas listas para su empleo (de cuarta gama), deben almacenarse a una temperatura comprendida:

- a) Entre -4° y 4°
- b) Entre 1° y 4°
- c) Entre -1° y 6°
- d) Entre 4° y 8°

PREGUNTA 88 - Cómo se denomina el utensilio usado principalmente para poner recipientes con géneros ya cocinados y calientes, para que reciban aire por debajo y no tengan peligro de fermentar.

- a) Champiñón o seta
- b) Triángulo
- c) Almirez
- d) Attelets