

1.- ¿Qué normativa establece el currículum correspondiente al Título de Técnico en Alojamiento en CYL?:

- a) Decreto 69/2009, de 24 de Septiembre.
- b) Decreto 79/2009, de 24 de Septiembre.
- c) Decreto 69/2009, de 24 de Octubre.
- d) Decreto 79/2009, de 24 de Octubre.

2.- Entre las funciones de un Técnico de Alojamiento se encuentra recibir proveedores y manejar albaranes. ¿Qué refleja un albarán?

- a) Cantidades de productos pedidos al proveedor por parte de la cocina.
- b) Cantidades de productos servidos por el proveedor.
- c) Cantidades de productos no servidos pero solicitados.
- d) Cantidades y precios de productos no servidos pero solicitados.

3.- ¿En qué apartado de las fichas de seguridad de datos (FDS) que acompañan a los productos químicos usados en la limpieza hospitalaria, se encuentran las medidas que deben tomarse en caso de vertido accidental?.

- a) Apartado 2
- b) Apartado 4
- c) Apartado 6
- d) Apartado 8

4.- ¿Un recipiente gastronómico de medidas 530 mm x 325 mm corresponde a la clase?:

- a) 1/1
- b) 1/2
- c) 1/3
- d) 1/4

5.- La comunicación de las características de las tareas y puestos de trabajo de una organización a los operarios que los desempeñan es un ejemplo de:

- a) Comunicación lateral.
- b) Comunicación descendente.
- c) Comunicación ascendente.
- d) Comunicación bidireccional.

6.-Cuál de las siguientes afirmaciones no es correcta, en el cocinado del tipo de cocina denominada 45 o de ensamblaje:

- a) Permite preparar platos con una textura suave y cremosa, sin necesidad de utilizar grasas añadidas.
- b) Los platos resultantes tienen una presentación atractiva y apetitosa, ya que se mantienen los colores naturales de los ingredientes.
- c) Es ideal para la preparación de platos veganos y vegetarianos.
- d) Es una cocina con cocciones intermedias controladas.

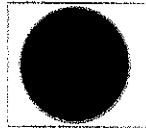
7.- El control de aceites y grasas en los procedimientos de fritura en la cocina hospitalaria se debe realizar mediante:

- a) Control de saponificación del aceite.
- b) Control de compuestos polares.
- c) Control de acidez.
- d) Control de graduación.

8.- ¿Cómo se denomina a la intoxicación producida por histaminas, tras la ingesta de un pescado mal conservado?

- a) Escombroidosis.
- b) Campilobacteriosis.
- c) Saprolegiosis.
- d) Botulismo.

9.- ¿Qué indica el siguiente pictograma en el proceso de lavado de la ropa?



- a) Lavado en seco
- b) Lavado con detergente clorado
- c) Secado en secadora a 60ª
- d) Secado en secadora sin calor

10.- ¿Qué es el sistema EFQM?

- a) Es un Modelo de excelencia empresarial basado en la autoevaluación.
- b) Es un Sistema de calidad Hospitalaria.
- c) Es una Marca internacional de calidad Hospitalaria.
- d) Es una Norma de Calidad Hospitalaria.

11.- En informática, ¿cómo se denominan los protocolos que permiten el envío de mensajes entre servidores de correo?:

- a) FTP
- b) NNTP
- c) HTTP
- d) SMTP

12.- Los productos biocidas, empleados en los planes de control de plagas, deberán estar inscritos en el denominado:

- a) ROBT
- b) ROCT
- c) ROB
- d) ROC

13.- ¿Qué dimensiones tienen la sabana entremetida usada en el SACYL?

- a) 150 X 90 cm.
- b) 160 X 90 cm.
- c) 170 X 90 cm.
- d) 140 X 90 cm.

14.- ¿Cómo se denomina en el ganado vacuno, a los machos castrados que tienen entre 24 y 48 meses de edad?:

- a) Novillo
- b) Buey
- c) Añejo
- d) Cebón

15.- Los planes generales de higiene de un sistema de autocontrol en una cocina hospitalaria se denominan:

- a) Manual de limpieza General.
- b) Manual de buenas prácticas.
- c) Prerrequisitos.
- d) Plan de autoprotección.

16.- ¿Qué producto utilizaremos para eliminar los restos de detergente en la ropa?:

- a) Suavizante
- b) Tensioactivos
- c) Perboratos
- d) Neutralizantes

17.- El tipo de fuego procedente de aceites y grasas se le denomina:

- a) Clase A
- b) Clase F
- c) Clase C
- d) Clase D

18.- ¿Cómo se llama la puntada realizada a mano que se utiliza para realizar el dobladillo de una prenda?:

- a) Pespunte
- b) Punto de lado
- c) Hilván
- d) Picado

19.- El mantenimiento consistente en el monitoreo continuo de máquinas y equipos con el propósito de detectar y evaluar cualquier pequeña variación en su funcionamiento, antes de que se produzca una falla. ¿Se denomina?:

- a) Mantenimiento Preventivo.
- b) Mantenimiento Predictivo.
- c) Mantenimiento Correctivo.
- d) Mantenimiento Mejorativo.

20.- El gramaje textil, indica o mide el espesor del tejido. ¿En qué unidades se expresa el gramaje, para determinar dicho espesor?:

- a) gr/ mm²
- b) gr/ cm²
- c) gr /dm²
- d) gr / m²

21.- En una plataforma de formación MOODLE, ¿cuál de las siguientes respuestas tiene la consideración de recurso?:

- a) Un video.
- b) Un taller.
- c) Un foro.
- d) Un cuestionario.

22.- Los ácidos grasos de los alimentos se pueden clasificar según su estructura bioquímica en:

- a) Ácidos omega 3, ácidos omega 6, ácidos omega 9.
- b) Ácidos proteicos, ácidos lipídicos.
- c) Ácidos fosfóricos, ácidos nítricos, ácidos esenciales.
- d) Ácidos saturados, ácidos monoinsaturados, ácidos poliinsaturados.

23.- Indica, ¿cuál de las siguientes afirmaciones no es correcta en relación a los denominados fómites?:

- a) Es un vector Activo.
- b) Es un vector Pasivo.
- c) Son parte de la propagación de diferentes agentes etiológicos.
- d) Las sábanas de una cama hospitalaria puede ser un fómite.

24.- ¿Cada cuanto tiempo establece la normativa que se debe realizar obligatoriamente el Retimbrado de extintores, a partir de la fecha de fabricación de este?:

- a) Cada 6 años a partir de la fecha de fabricación.
- b) Cada 5 años a partir de la fecha de fabricación.
- c) Cada 4 años a partir de la fecha de fabricación.
- d) Cada 3 años a partir de la fecha de fabricación.

25.- A tenor de lo dispuesto en el artículo 33 de la Ley 31/1995, de Prevención de Riesgos Laborales, el empresario deberá consultar con los trabajadores, con la debida antelación, las decisiones que versen sobre:

- a) El cese de la actividad en caso de riesgo grave e inminente.
- b) La negativa a reconocer como contingencia de origen profesional el accidente sufrido por un trabajador a su servicio.
- c) La elección de la ropa de trabajo que hayan de utilizar los empleados.
- d) La designación de los trabajadores encargados de las medidas de emergencia.

26.- ¿Qué equipo en el plan de emergencia representa la máxima capacidad extintora?:

- a) El equipo de Primera intervención.
- b) El equipo de Segunda intervención.
- c) El equipo de Tercera intervención.
- d) El grupo de alarma e intervención.

27.- Según el artículo 16 de la LPRL: La prevención de Riesgos Laborales deberá integrarse en el sistema general de gestión de la empresa, tanto en el conjunto de sus actividades como en todos los niveles jerárquicos de ésta a través de la implantación y aplicación de:

- a) El manual de estructura organizativa y del sistema de gestión integral.
- b) El plan de prevención de riesgos laborales.
- c) El informe de evaluación inicial de riesgos y la planificación de la actividad preventiva.
- d) El manual de prevención de la empresa, con los procedimientos y las instrucciones operativas.

28.- El grado de dureza del agua puede medirse en °dF, ¿qué significa?:

- a) Grados de dureza Fahrenheit.
- b) Grados de dureza Franceses.
- c) Grados de dureza de Fuerza.
- d) Grados de dureza de Frecuencia.

29.- No es función del Técnico en alojamiento en el Servicio de salud de Castilla y León:

- a) Organizar y supervisar las tareas de limpieza del personal del SACYL.
- b) Controlar la ropa procesada en la lencería a diario.
- c) Coordinar y organizar el servicio de dietética para establecer las dietas.
- d) Gestionar y organizar los recursos humanos necesarios en el área de Alojamiento.

30.- Cuando hablamos de bioseguridad, nos estamos refiriendo:

- a) Al conjunto de medidas orientadas a disminuir y mantener bajo control, el riesgo de adquirir infecciones en el medio laboral sanitario.
- b) Al riesgo susceptible de ser producido por una exposición no controlada a agentes biológicos causantes de enfermedades.
- c) A las medidas utilizadas para evitar la salida de enfermedades infecciosas de centros de investigación o de cualquier lugar susceptible de originarlas.
- d) A los medios que se articulan en la transmisión de un agente biológico desde una fuente de infección a un huésped susceptible.

31.- Según el art. 2 del Decreto 12/2022 por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Sanidad, son Órganos directivos centrales:

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

32.- Referente al etiquetado productos químicos, ¿qué indican las siglas "P"?:

- a) Peligro salud humana.
- b) Palabra consejo de Prudencia.
- c) Palabra consejo de Prevención.
- d) Palabra consejo de Preparación.

33.- Indica la afirmación falsa, en relación al tejido Sarga:

- a) La Sarga es un tejido de algodón de textura gruesa.
- b) La Sarga se teje y tiene ambos lados idénticos.
- c) La Sarga se caracteriza por su aspecto rústico y sus aplicaciones en productos de alta calidad.
- d) La Sarga es un tejido muy absorbente.

34.- Las manchas de tinta se quitan:

- a) Con un detergente de composición ácido.
- b) Con un detergente de composición básico.
- c) Con un agente que contenga tensioactivos.
- d) Con agua oxigenada.

35.- Cuando una persona sufre síntomas de alergia alimentaria sin que haya existido contacto previo con el alérgeno específico, pero si con alimentos del mismo grupo del alérgeno, se denomina:

- a) Intoxicación cruzada.
- b) Reactividad cruzada.
- c) Infección cruzada.
- d) Este tipo de reacción no puede darse.

36.- En la normativa se establece que cualquier alimento donde figure el huevo debe conservarse:

- a) A una temperatura máxima de conservación de 8 °C hasta el momento de su consumo y durante 24 horas a partir de su elaboración.
- b) A una temperatura máxima de conservación de 8 °C hasta el momento de su consumo y durante 48 horas a partir de su elaboración.
- c) A una temperatura máxima de conservación de 10 °C hasta el momento de su consumo y durante 24 horas a partir de su elaboración.
- d) A una temperatura máxima de conservación de 10 °C hasta el momento de su consumo y durante 48 horas a partir de su elaboración.

37.- Los productos cocinados, envasados al vacío y refrigerados se denominan:

- a) Productos de 2 Gama.
- b) Productos de 3 Gama.
- c) Productos de 4 Gama.
- d) Productos de 5 Gama.

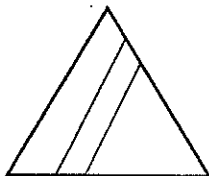
38.- Indica la afirmación correcta relacionada con la eliminación del EVE en ambientes hospitalarios:

- a) El EVE es muy estable y es muy resistente a la desinfección.
- b) El EVE se elimina fácilmente con jabón, lejía y luz solar.
- c) El EVE se elimina con productos específicos, humectando las superficies y dejándolas sin secar.
- d) Ninguna de las respuestas es correcta.

39.- ¿Cómo se clasifican las máquinas centrifugadoras usadas en la lavandería hospitalaria que presentan una velocidad de centrifugado de 220 G?:

- a) Centrifugado extra.
- b) Centrifugado alto.
- c) Centrifugado normal.
- d) Centrifugado medio.

40.- El siguiente pictograma, ¿a qué hace referencia en cuanto al cuidado de textiles?:



- a) Usar blanqueantes de oxígeno.
- b) Usar suavizantes.
- c) Usar neutralizantes.
- d) Limpieza en seco.

41.- Referente al etiquetado productos químicos, ¿qué indican las frases del grupo “H”?:

- a) Peligro salud humana.
- b) Peligro medio ambiente.
- c) Peligro físico.
- d) Todas las respuestas son correctas.

42.- Cuantos grupos de alimentos componen la denominada “nueva rueda de los alimentos”.

- a) 4
- b) 5
- c) 6
- d) 7

43.- Indica la afirmación correcta sobre los detergentes con enzimas añadidas en su composición:

- a) Los detergentes no pueden contener enzimas, según la OMS.
- b) Actúan sobre la suciedad de cadenas proteicas.
- c) Actúan sobre la suciedad mineral.
- d) Son componentes de aprestos.

44.- ¿Cuál es la diferencia entre “carros isotérmicos” y “carros térmicos” ?:

- a) Los carros isotérmicos poseen un sistema de calentamiento de bandejas y los carros térmicos solo sirven para transportarlas.
- b) No hay ninguna diferencia.
- c) Los carros isotérmicos se utilizan para refrigerar los alimentos y los carros térmicos para calentar los alimentos.
- d) Los carros térmicos poseen un sistema de calentamiento de bandejas y los carros isotérmicos sirven para transportarlas.

45.- Para poder cubrir las necesidades de ropa en los centros hospitalarios, es necesario contar con:

- a) Tres juegos de cada tipo de ropa.
- b) Cuatro juegos de cada tipo de ropa.
- c) Cinco juegos de cada tipo de ropa.
- d) Seis juegos de cada tipo de ropa.

46.- ¿Para qué se utilizan los neutralizantes en el proceso de lavado?:

- a) Potencian el ph del agua de lavado
- b) Para neutralizar los ácidos
- c) Para eliminar restos alcalinos y de cloro
- d) Para dar perfume y suavidad al tejido.

47.- La parte tensioactiva de un detergente:

- a) Disminuye la tensión superficial del agua.
- b) Aumenta la tensión superficial del agua.
- c) No altera la tensión superficial del agua.
- d) Actúa sólo sobre la suciedad, no sobre el agua.

48.- ¿Qué dimensiones debe de tener una sábana nido según manual estilo del SACYL?:

- a) 80 X110 cm.
- b) 80 X100 cm.
- c) 70 X 110 cm.
- d) 70 X100 cm.

49.- Respecto al aumento de la temperatura de lavado, ¿cuál de las siguientes afirmaciones es incorrecta?:

- a) Disminuye la tensión superficial del agua.
- b) Aumenta la viscosidad de grasas y aceites.
- c) Debilita las fuerzas de adhesión entre la suciedad y el sustrato.
- d) Destruye microorganismos.

50.- Indica la afirmación correcta, en relación a los sistemas de calidad, dentro de la hostelería hospitalaria:

- a) Las medidas preventivas solucionan problemas que se hayan producido.
- b) Las medidas correctoras, detectan los riesgos y puntos críticos para evitar fallos.
- c) Las medidas de control y verificación, comprueban que se cumplen los criterios de calidad en todos y cada uno de los puntos del proceso.
- d) Las medidas anticipadas hacen estudios de mercado.

51.- El grupo de alimentos denominado “Plásticos” tiene una composición predominante de:

- a) Proteínas.
- b) Aceites y grasas.
- c) Hortalizas y verduras.
- d) Frutas.

52.- Los jabones y detergentes tienen una estructura química dividida en dos partes:

- a) Hidrófoba e hidrófila.
- b) Tensioactivo y sintética.
- c) Aniónica y catiónica.
- d) Naturales y Sintéticos.

53.- El sistema de evaluación de inventarios que se basa en la suposición de que las primeras unidades en entrar al almacén o a la producción serán las primeras en caducar, se le conoce como:

- a) PCPC
- b) PCPS
- c) PSPP
- d) PSCC

54.- La dispersión es la capacidad de los detergentes para:

- a) Romper una cantidad de suciedad compacta.
- b) Romper la tensión superficial del agua.
- c) Son correctas la a y b.
- d) Ninguna de las respuestas es correcta.

55.- ¿En cuál de estas dietas se restringirán las espinacas?:

- a) Dieta exenta de gluten.
- b) Dieta pobre en purinas.
- c) Dieta pobre en oxalatos.
- d) Dieta basal.

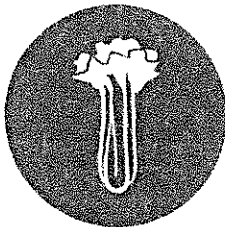
56.- El código de barras, presente en las mercancías recibidas en un almacén hospitalario, tiene la obligación según la normativa (EAN-13) de portar cierta información, que viene referida a:

- a) Prefijo de la Comunidad autónoma de procedencia.
- b) Código de caducidad.
- c) Código de control.
- d) Todas las respuestas son incorrectas.

57.- La dieta ovolactovegetariana es aquella:

- a) Dieta que contiene productos de origen animal, salvo huevo.
- b) Dieta que no contiene productos de origen animal, salvo huevo, lácteos y miel.
- c) Dieta que no contiene productos de origen animal, salvo huevo y lácteos.
- d) Todas las respuestas anteriores son incorrectas.

58.- El siguiente pictograma hacer referencia a:



- a) Alérgeno alimentario a la lechuga.
- b) Alérgeno alimentario a las verduras.
- c) Alérgeno alimentario al apio.
- d) Alérgeno alimentario a las hortalizas.

59.- Las técnicas de conservación de alimentos mediante atmósfera modificada están basadas en las modificaciones de las proporciones de gas presentes en el aire en un recinto cerrado. Estas consisten básicamente en:

- a) Altas concentraciones de Oxígeno y bajas de CO₂.
- b) Bajas concentraciones de Oxígeno y Altas de CO₂.
- c) Altas concentraciones de Oxígeno que inhiben desarrollo de mohos.
- d) Altas Concentraciones de Nitrógenos.

60.- Dentro del sistema de calidad implantado en un servicio de hostelería hospitalaria, ¿qué son los indicadores de calidad?:

- a) Son los instrumentos utilizados para la recogida de datos.
- b) Son los criterios mínimos que se deben cumplir a lo largo del proceso y en el producto final.
- c) Son las encuestas que se hacen a los clientes.
- d) Son las hojas de recogida de datos para analizar durante el proceso.

61.- Entre las funciones que tiene un abatidor se encuentra:

- a) Cocinar a alta temperatura.
- b) Cocinar por tramos de tiempo.
- c) Bajar rápidamente la temperatura de los alimentos cocinados.
- d) Envasar los alimentos al vacío.

62.- ¿Cuál de las siguientes actuaciones no forma parte del plan general de higiene contemplado en un sistema de autocontrol?:

- a) Plan trazabilidad.
- b) Plan de buenas prácticas.
- c) Plan de control de proveedores.
- d) Plan de normalización.

63.- En los establecimientos que sirven comidas para colectividades, ¿qué normativa se aplica para la prevención de la parasitosis por Anisakis en los productos de pesca?:

- a) R.D 1420/2007, 1 de Diciembre.
- b) RD 1420/2006, 1 de Diciembre.
- c) R.D 1430 /2006, 1 de Diciembre.
- d) R.D. 1430/2007, 1 de Diciembre.

64.- Para realizar el cronograma de limpieza de un centro hospitalario, las zonas se catalogan por su riesgo y el impacto que sufren. Usando dicha clasificación, ¿cómo se clasificará un pasillo que se encuentra en el Hall de entrada de un centro hospitalario?:

- a) Zona de Riesgo medio y bajo impacto.
- b) Zona de Riesgo bajo y alto impacto.
- c) Zona de Riesgo alto y alto impacto.
- d) Zona de Riesgo bajo y bajo impacto.

65.- Las manchas de clorhexidina:

- a) Al contacto con el perborato se fijan.
- b) Al contacto con el hipoclorito se fijan.
- c) Los productos con clorhexidina no se fijan en ninguna circunstancia.
- d) Desaparecen con hipoclorito o derivados del cloro.

66.- El almacenamiento de productos basados en el método LIFO, se aplica a:

- a) Productos homogéneos y no perecederos.
- b) Productos heterogéneos y perecederos.
- c) Productos heterogéneos y frescos.
- d) Productos homogéneos y frescos.

67.- En una cocina de producción en línea fría, ¿cuánto tiempo máximo se pueden conservar los platos preparados y cocinados en la cámara de refrigeración, desde su elaboración hasta su consumo?:

- a) 5 días en cámara de conservación a temperaturas entre 5º- 10º.
- b) 4 días en cámara de conservación a temperaturas entre 5º- 10º.
- c) 5 días en cámara de conservación a temperaturas entre 0º- 3º.
- d) 4 días en cámara de conservación a temperaturas entre 0º- 3º.

68.- Los residuos hospitalarios incluidos en el grupo 3 deberán recogerse en:

- a) Bolsas de color verde que cumplan la norma UNE 53-147-85 con galga mínima 200.
- b) Bolsas de color rojo que cumplan la norma UNE 53-147-85 con galga mínima 400.
- c) Bolsas de color negro que cumplan la norma UNE 53-147-85 con galga mínima 100.
- d) Bolsas de color amarillo que cumplan la norma UNE 53-147-85 con galga mínima 300.

69.- ¿Qué número de alérgenos están obligados a declarar los establecimientos que sirven a colectividades?:

- a) 11 alérgenos.
- b) 12 alérgenos.
- c) 13 alérgenos.
- d) 14 alérgenos.

70.- Si te encuentras el siguiente pictograma en una etiqueta de un compuesto químico que se usa para la limpieza hospitalaria, está indicando:



- a) Sustancia tóxica.
- b) Cancerígeno o mutágeno.
- c) Uso exclusivo personas.
- d) Ninguna de las respuestas es correcta.

71.- La desinfección se define como:

- a) La operación que permite reducir el volumen de gérmenes en la proporción 10:3.
- b) La operación que permite reducir el volumen de gérmenes en la proporción 10:2.
- c) La operación que permite reducir el volumen de gérmenes en la proporción 10:4.
- d) La operación que permite reducir el volumen de gérmenes en la proporción 10:1.

72.- Un pantalón de pijama de paciente, se le considera:

- a) Ropa de línea.
- b) Ropa lisa.
- c) Ropa de forma.
- d) Todas las respuestas son correctas.

73.- ¿Qué tipo de alimento es la Calabaza?:

- a) Un fruto.
- b) Una leguminosa.
- c) Una inflorescencia.
- d) Un tubérculo.

74.- ¿En qué parte de la vaca se encuentra la pieza denominada tapilla?:

- a) En la parte superior delantera de la res.
- b) En la parte superior trasera de la res.
- c) En la parte inferior delantera de la res.
- d) En la parte inferior trasera de la res.

75.- Norma UNE-EN ISO 22000:2005 establece:

- a) La Puntuación objetiva de calidad en las cocinas hospitalarias.
- b) La Implantación y gestión de los almacenes de las cocinas hospitalarias.
- c) La seguridad e inocuidad de los alimentos en las cocinas hospitalarias.
- d) La gestión en suministro de primeras materias.

76.- Los residuos de sangre y hemoderivados en forma líquida a que grupo de residuos sanitarios pertenecen:

- a) Grupo I
- b) Grupo II
- c) Grupo III
- d) Grupo IV

77.- En las cocinas que usan la técnica de "cocinado al vacío", y cuyas instalaciones disponen de células de enfriamiento, máquinas de vacío, cocedor a vapor y cámara frigorífica; ¿cuánto tiempo de conservación pueden tener los alimentos en ella procesados?:

- a) 6- 10 días.
- b) 6- 12 días.
- c) 6- 15 días.
- d) 6- 21 días.

78.- ¿Cuál de estas afirmaciones es correcta?:

- a) La viscosa es un tipo de fibra de polímero natural a partir de celulosa regenerada.
- b) El acetato y la viscosa son tipos de fibras sintéticas a partir de celulosa regenerada.
- c) El acetato es un tipo de fibra obtenida a partir de celulosa, por lo que es una fibra natural.
- d) La viscosa es un tipo de fibra de polímero sintético.

79.- Según la normativa regulatoria que establece los requisitos generales de la seguridad alimentaria recogidos en el Reglamento (CE) 178/2002; desarrollado y complementado por varias disposiciones, a las que se denomina en su conjunto «paquete de higiene».

¿A qué temperatura interna se deberá mantener la carne picada para su conservación óptima?:

- a) Temperatura Igual o inferior a 2°C.
- b) Temperatura Igual o inferior a 4°C.
- c) Temperatura Igual o inferior a 5°C.
- d) Temperatura Igual o inferior a 8°C.

80.- Respecto a las propiedades de las fibras, ¿cuál de las siguientes frases no sería correcta?:

- a) Resistencia, flexibilidad y torsión.
- b) Resistencia, flexibilidad y elasticidad.
- c) Higroscopicidad y elasticidad.
- d) Resistencia y capacidad de tintura.

PREGUNTAS DE RESERVA

81.- Según el art. 7 del Decreto 12/2022 por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Sanidad, el diseño y especificación de los contenidos del Portal de Salud de Castilla y León corresponde a:

- a) La Dirección General de Salud Pública.
- b) La Viceconsejería de Asistencia Sanitaria, Planificación y Resultados en Salud.
- c) La Dirección General de Planificación Sanitaria, Investigación e Innovación.
- d) La Secretaría General de la Consejería de Salud.

82.- ¿Cuál de las siguientes fases no forma parte del modelo HACCP?:

- a) Formar un equipo de trabajo HACCP.
- b) Describir los productos.
- c) Realizar el diagrama de flujo del proceso.
- d) No identificar los peligros del sistema.

83.- La suciedad de tipo graso se elimina:

- a) Con un detergente alcalino.
- b) Con un detergente ácido.
- c) Con un aclarado con lejía.
- d) Con un detergente de tipo neutro.

84.- Según el artículo 9 de la Ley 31/1995, de Prevención de Riesgos Laborales, la función de vigilancia y control de la normativa sobre prevención de riesgos laborales corresponde a:

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

85.- La limpieza requiere de una serie de factores básicos, que son:

- a) Acción mecánica, detergente y temperatura.
- b) Detergente, tiempo de proceso y calor.
- c) Detergente, tiempo de proceso, producto químico.
- d) Tiempo, acción mecánica, química y temperatura.

86.- La bacteria Gam-positiva *L monocytogenes* es la causante de:

- a) Salmonelosis.
- b) Listeriosis.
- c) Hepatitis A.
- d) Hepatitis B.

87.- ¿Qué se entiende por trazabilidad en una cocina hospitalaria?:

- a) El examen metódico de albaranes y productos recibidos.
- b) Las medidas y condiciones necesarias para evitar los peligros.
- c) La posibilidad de seguir el rastro a través de todas las etapas que un alimento recorre en la cocina.
- d) El control de los alérgenos de los alimentos.

88.- El tipo de fibra textil donde solo uno de sus componentes es de origen natural, se denomina:

- a) Fibras naturales.
- b) Fibras artificiales
- c) Fibras sintéticas.
- d) Fibras transformadas.