



Segundo exame: Parte específica

Instrucións en galego

- O exame ten 30 preguntas.
Debes marcar as respostas na folla de respostas.
Tamén tes que contestar as preguntas de reserva.
- Tes **2 horas** para facer o exame.
- Todas as preguntas teñen 4 respostas.
Só 1 resposta é correcta.
As preguntas que respondas ben suman 3 puntos.
As preguntas que deixes en branco non puntúan.
As preguntas que respondas mal non puntúan.
- Cando termines o exame tes 2 opcións:
 - Opción número 1:
Se tes que facer o exame de galego,
espera as instrucións do persoal da organización.
 - Opción número 2:
Se non tes que facer o exame de galego,
entrega o cuestionario e a folla de respostas.
Debes entregar o cuestionario e a folla de respostas
ao persoal da organización.
A persoa da organización entregarache
a copia da folla de respostas de cor azul.
- Podes descargar o cuestionario de preguntas
na páxina web www.sergas.es

Le con atención as normas para cubrir as respostas do exame.

1. A falta de hixiene dun traballador, en cociña, pode producir:

- A) Enfermidade nos alimentos.
- B) Contaminación nos alimentos.
- C) Contaminación química.
- D) Todas as respostas anteriores son correctas.

2. Un alimento conxelado no ámbito hospitalario desconxelarase:

- A) A temperatura controlada nunha cámara de desconxelación.
- B) Pódese facer somerxéndoo en auga quente.
- C) Algúns desconxélanse durante o proceso de cocción.
- D) As respostas A e C son correctas.

3. Un produto que indica a data de consumo preferente:

- A) É un produto fresco.
- B) Pódese consumir despois da data indicada, se se conserva en condicións adecuadas.
- C) Ten que indicar o mes e o ano.
- D) Ningunha das respostas anteriores é certa.

4. Que significa a data de caducidade dun alimento?

- A) Día – mes – ano.
- B) Mes – ano.
- C) Que o alimento está en condicións de conservación.
- D) O último día que pode ser consumido ese alimento.

5. Que alimentos teñen maior risco de ser contaminados?

- A) Carnes picadas, comidas que levan ovo, alimentos crus.
- B) A humidade e a temperatura.
- C) As que se conservan en latas.
- D) As respostas A) e C) son correctas.

6. Nunha dieta terapéutica o paciente:

- A) Non pode elixir o menú.
- B) Terá unha dieta específica para a súa patoloxía.
- C) Esta dieta formará parte do tratamento para a súa recuperación.
- D) As respostas A, B e C son correctas.

7. É un produto derivado do leite:

- A) O leite en po.
- B) O leite condensado.
- C) A nata.
- D) O leite evaporado.

8. Algúns dos riscos das persoas que traballan nunha cociña hospitalaria son os cortes e as picadas. Para evitalos, debemos seguir unhas normas. Sinale cal destas respostas é FALSA:

- A) Sempre se deben utilizar equipos de protección individual adecuados á tarefa que se vai a realizar nese momento.
- B) Se unha máquina de corte se atasca ou se se vai a realizar a súa limpeza, hai que desconectala da corrente.
- C) As ferramentas de corte deben estar ben afiadas e non deben ter mangos antiescorregadizos para o seu uso.
- D) Nas máquinas de corte debemos usar os empurradores para suxeitar o produto a cortar.

9. O pinche de cociña debe realizar unha serie de tarefas no seu traballo. Sinale entre as seguintes, a resposta CORRECTA:

- A) Limpar as zonas de traballo, os utensilios e máquinas que se utilizan no preparado e cociñado dos alimentos.
- B) Almacenar a mercadoría segundo o tipo de alimentos e as condicións que necesiten para a súa conservación.
- C) Axudar na preparación dos alimentos para a súa utilización, como pode ser: limpar e cortar verduras, limpar carne e pescado.
- D) Todas as tarefas anteriores son funcións do pinche de cociña.

10. ¿Cando temos que lavar as mans no posto de traballo?

- A) Antes de empezar a traballar.
- B) Despois de ir ao baño.
- C) Cada vez que sexa necesario.
- D) Todas as respostas anteriores son correctas.

11. A dieta dun paciente no hospital debe ser:

- A) Nutritiva.
- B) Apetecible.
- C) Formar parte do seu tratamento.
- D) As respostas A, B e C son correctas.

12. Ao costelar de cordeiro asado pódesele chamar:

- A) Lombo alto.
- B) Cadeira.
- C) Carré.
- D) Redondo.

13. Nas cociñas hospitalarias úsanse táboas para cortar os alimentos. Sinale a resposta FALSA:

- A) As táboas de plástico de cor marrón úsanse para cortar carnes vermellas e friames, e as amarelas para carnes brancas.
- B) Úsanse táboas de distintas cores para evitar a contaminación cruzada dos alimentos e a mestura de cheiros e sabores.
- C) As táboas de cor azul úsanse para peixes e mariscos e as verdes para froitas e verduras.
- D) As táboas son superficies planas que nos permiten facer cortes dos alimentos de forma segura e estable.

14. Alimentos que poden transmitir o xerme da salmonelose son:

- A) Friames.
- B) Carne de aves.
- C) Os pasteis.
- D) As respostas B) e C) son correctas.

15. Podemos gardar todos os produtos perecedoiros na mesma cámara de conservación?

- A) Non, cada grupo de alimentos require unha temperatura de refrixeración diferente.
- B) As carnes e embutidos consérvanse na mesma cámara.
- C) As froitas e verduras consérvanse na cámara de verduras e hortalizas.
- D) Todas as respostas anteriores son correctas.

16. Os sistemas máis importantes de conservación por calor son:

- A) Envasado ao baleiro e por aditivos.
- B) Pasteurización e líquidos conservadores.
- C) Pasteurización, escaldado e esterilización.
- D) Ningunha das respostas anteriores é correcta.

17. Son funcións do/da pinche:

- A) Limpar a cinta de empratado.
- B) Tapar as bandexas dos carros na cinta.
- C) Limpar e ordenar a maquinaria.
- D) Todas as respostas anteriores son certas.

18. Cando imos pelar ou cortar froita fresca, debemos:

- A) Lavar as mans con auga e xabón.
- B) Usar luvas desbotables.
- C) Almacenala correctamente.
- D) As respostas A) e B) son certas.

19. A contaminación física:

- A) É a producida por seres vivos.
- B) É a máis perigosa.
- C) É a producida por corpos estraños que poden verse co ollo humano.
- D) As respostas A e B son correctas.

20. Que dato NON figura na tarxeta do menú que vai na bandexa de emplatado?

- A) A data.
- B) O número de habitación e a pranta de hospitalización.
- C) A idade do paciente.
- D) A dieta que lle indicou o médico.

21. Nos produtos alimenticios cuxa duración é inferior a 18 meses, pero maior de 3 meses, que debe figurar na data de caducidade?

- A) Día – mes– ano.
- B) Ano.
- C) Mes – ano.
- D) Todas as respostas anteriores son certas.

22. É un exemplo da contaminación cruzada indirecta:

- A) Cando a contaminación pasa dun alimento contaminado a outro sen contaminar.
- B) Non separar os alimentos cociñados.
- C) Cando usamos alimentos deteriorados.
- D) Cando a contaminación pasa desde os utensilios sucios aos alimentos non contaminados.

23. Con relación aos alimentos que se conservan no conxelador:

- A) Calquera alimento pode conservarse conxelado a -10°C .
- B) Todos os produtos deben desconxelarse antes de cociñalos.
- C) Son produtos nos que a maior parte da súa auga convértese en xeo.
- D) Ao estar conxelados son os que máis tempo se poden conservar.

24. Un tipo de maquinaria que se usa na cociña hospitalaria, é a que produce calor e se utilízase para preparar os alimentos e mantelos quentes. Sinale a resposta FALSA:

- A) A "salamandra" ou gratinadora serve para dourar alimentos con rapidez e ten forma de caixón aberto por un dos seus lados. Os pratos cos alimentos para dourar póñense dentro nunha reixa.
- B) A pota a presión serve para a cocción de alimentos en líquidos. Son recipientes redondos cunha tapa con peche hermético que deixa pasar o aire. Durante o tempo que se coce o alimento, non se pode abrir a pota.
- C) As tixolas abatibles teñen unha característica importante, como é a basculación, que serve para o seu baleirado, e utilízanse para cociñar alimentos que non deban amontoarse.
- D) O "baño maría" conserva quente os alimentos. Está formado por bandexas que teñen auga quente para colocar o recipiente que contén o alimento encima delas e así, mantelo quente.

25. As tarefas de limpeza máis importantes nunha cociña hospitalaria son:

- A) Limpeza e desinfección de bandexas, xogo de cubertos e vaixela.
- B) Limpeza e desinfección de superficies de cociña.
- C) Limpeza e desinfección de maquinaria e utensilios de cociña.
- D) Todas as respostas anteriores son correctas.

26. Segundo o Real Decreto 3484/2000, do 29 de decembro, polo que se establecen as normas de hixiene para a elaboración, distribución e comercio de comidas preparadas, sinale a resposta CORRECTA:

- A) Nunha cociña hospitalaria debe haber equipos, como cámaras frigoríficas e de conxelación, para conservar os alimentos frescos e conxelados, e teñen que ter un marcador de temperatura nun sitio pouco visible.
- B) A temperatura que ten que ter unha comida preparada para a súa conservación, para comidas refrixeradas menos de 24 horas, é unha temperatura maior ou igual a 8 graos centígrados.
- C) A desconxelación dos alimentos será por refrixeración, e unha vez desconxelados, se non se utilizan pódense volver a conxelar.
- D) A temperatura que ten que ter a comida preparada para a súa conservación, para comidas refrixeradas máis de 24 horas, é unha temperatura menor ou igual que 4 graos centígrados.

27. Nunha cinta de emplatado, é obrigatorio levar:

- A) Máscara.
- B) Gorro.
- C) Luvas.
- D) Todas as respostas anteriores son correctas.

28. ¿Cal é o PRIMEIRO paso para limpar un forno?

- A) Apagar o forno e comprobar que estea apagado.
- B) Lavar con auga e xabón.
- C) Secar con panos.
- D) Todas as respostas anteriores son correctas.

29. En relación ao principio de "marcha adiante" nunha cociña hospitalaria, sinala cal é a resposta FALSA:

- A) A distribución dos locais dunha cociña hospitalaria debe cumprir o principio de marcha adiante.
- B) O alimento debe camiñar cara adiante, primeiro pola zona sucia, como é o emplatado, e acabar nunha zona limpa.
- C) O principio de marcha adiante é unha idea de organización do traballo que se usa na cociña hospitalaria para a preparación dos alimentos.
- D) O principio de marcha adiante evita que se produzan contaminacións cruzadas entre os alimentos.

30. ¿Para que se utiliza o haragán?

- A) Utilízase para arrastrar líquidos do chan.
- B) É un anciño para amontoar cousas.
- C) É un cepillo para fregar.
- D) Todas as respostas anteriores son INCORRECTAS.

Preguntas de reserva

1. Os alérxicos á lactosa poden incluír na súa dieta:

- A) Leite de soia ou leite sen lactosa.
- B) Margarina.
- C) Queixo curado.
- D) As respostas A) e B) son correctas.

2. Como se pode atopar ovo no mercado?

- A) Líquido pasteurizado.
- B) Xema en po.
- C) Clara en po.
- D) Todas as respostas anteriores son correctas.