

## 2º EXERCICIO: PARTE ESPECÍFICA

### INSTRUCCIÓN:

- 1.- Non abra nin lea o interior deste caderno ata que se lle indique.
- 2.- Esta proba ten carácter eliminatorio. Este exercicio consta de dúas partes diferenciadas: un primeiro cuestionario con 50 preguntas teóricas tipo test con 5 de reserva (E51 á E55), que deberán ser contestadas a continuación do recadro "**Específico Parte teórica**" entre os números **E1** e **E55** e un segundo cuestionario de 50 supostos prácticos tipo test con 5 de reserva (E106 á E110), que deberán ser contestados a continuación do recadro "**Específico Parte práctica**" entre os números **E56** e **E110** da "FOLLA DE RESPOSTAS"
- 3.- O tempo total de realización do exercicio, é de **150 minutos**.
- 4.- Todas as preguntas teñen catro respostas alternativas, sendo unha a correcta. As respostas correctas sumarán **0,50** puntos, as non contestadas non terán valoración algunha e as contestadas erroneamente restarán **0,125** puntos.
- 5.- Comprobe sempre que o número de resposta que sinale na "FOLLA DE RESPOSTAS" é o que corresponde ao número da pregunta do cuestionario.
- 6.- Este cuestionario debe utilizarse na súa totalidade como borrador das respostas elixidas, para non marcar unha resposta ata estar totalmente seguro/a.
- 7.- A resposta correcta marcarase cun **X** ben feito dentro dos límites do recadro. De ter que anular algunha resposta, o recadro da resposta que se marcou incorrectamente ten que encherse por completo.

Unha vez que se anule, xa non poderá recuperarse de novo dita opción de resposta.

- 8.- Ao rematar o seu exercicio, no suposto de que non teña que realizar o exercicio de lingua galega, advírtao á organización para a súa recollida. Debe entregar a "FOLLA DE RESPOSTAS", no lugar que lle indique a organización, onde lle entregarán a última folla autocopiativa. Ao abandonar o recinto **NON** poderá levar ningún cuestionario de preguntas. O Servizo Galego de Saúde facilitaralle o acceso aos mesmos a través da páxina web: [www.sergas.es](http://www.sergas.es), logo de finalizados os tempos de exame. Se ten que realizar o exercicio de lingua galega, permaneza no seu lugar. Ao finalizar o exercicio, garde este cuestionario no chan, baixo o seu asento e espere as indicacións para realizar a continuación o outro exame, en unidade de acto.

**LEA DETIDAMENTE AS INSTRUCCIÓNS QUE FIGURAN NO REVERSO  
DA FOLLA DE RESPOSTAS PARA O SEU CORRECTO ENCHEMENTO**

**EXAME EN GALEGO**

**1. A distribución dos equipos de maquinaria na cociña farase atendendo aos principios de:**

- A) Separación de zonas de traballo.
- B) Conexión entre as distintas fases de traballo.
- C) Marcha adiante.
- D) Todas as respostas son correctas.

**2. Que tamaño adoita ter unha puntilla?**

- A) Entre 8 e 10 cm. de folla.
- B) Entre 25 e 40 cm. de folla.
- C) Entre 20 e 25 cm. de folla.
- D) Entre 36 e 50 cm. de folla.

**3. Que son os alérxenos?**

- A) Son proteínas presentes no alimento, normalmente inocuas, capaces de desencadear unha reacción inmunitaria.
- B) Son proteínas presentes no alimento, sempre daniñas, capaces de desencadear unha reacción inmunitaria.
- C) Son proteínas presentes no alimento que nunca desencadean unha reacción inmunitaria.
- D) Ningunha resposta é correcta.

**4. Que método térmico garante a destrución dos microorganismos patóxenos e non patóxenos?**

- A) Pasteurización.
- B) Esterilización.
- C) Liofilización.
- D) Deshidratación.

**5. A salmonella atópase:**

- A) No intestino do home e de moitos animais.
- B) Na superficie de alimentos crus.
- C) Na superficie de alimentos mal cociñados.
- D) Na terra.

**6. A formación dos manipuladores pode ser impartida por:**

- A) A propia empresa alimentaria, se está capacitada para iso.
- B) Centros ou escolas de formación profesional ou educacional non recoñecidos por organismos oficiais.
- C) Empresas ou entidades non dedicadas á formación.
- D) Todas as respostas son correctas.

**7. Son fases do plan APPCC:**

- A) Establecemento dun sistema de vixilancia en cada PCC.
- B) Identificación dos puntos de control crítico.
- C) Establecemento dun sistema de rexistro e documentación.
- D) Todas as respostas son correctas.

**8. Como se mellora a condución da calor nun recipiente de aceiro inoxidable.?**

- A) Con maior porcentaxe de níquel.
- B) Cun fondo difusor composto de láminas de cobre e aluminio.
- C) Cun fondo de cobre.
- D) Por si mesmo o aceiro inoxidable é moi bo condutor.

**9. Que é a plonge?**

- A) Un lavalouza.
- B) É o lugar onde se efectúa a limpeza de todo o enxoval de cociña.
- C) É a zona de lavado da vaixela.
- D) É a zona de lavado mecánico.

**10. Que peso teñen os ovos de tamaño M?**

- A) 64–74 g.
- B) 75–85 g.
- C) 86–96 g.
- D) 53–63 g.

**11. Call das seguintes NON é unha característica das bandexas isotérmicas?**

- A) Son compartimentadas.
- B) Non conservan alimentos en frío.
- C) Son individuais.
- D) Teñen tapa.

**12. En que Real Decreto se establecen as normas de hixiene para a elaboración, distribución e comercio de comidas preparadas?**

- A) Real Decreto 656/2017 do 23 de xuño.
- B) Real Decreto 852/2004 do 29 de abril.
- C) Real Decreto 3484/2000 do 29 de decembro.
- D) Lei 31/1995 do 8 de novembro.

**13. As aves e miudanzas en refrixeración non deben exceder:**

- A) As 72 horas.
- B) As 96 horas.
- C) As 48 horas.
- D) As 24 horas.

**14. En que alimentos atopamos vitaminas B<sub>12</sub>?**

- A) Carnes, peixes e mariscos.
- B) Ovos.
- C) Lácteos.
- D) Todas as respostas son correctas.

**15. En caso de empregar aparellos ou dispositivos produtores de ozono en cámaras ou lugares de almacenamento, estes deberán dispoñer de:**

- A) Máis ozono de 0,17 ppm.
- B) Canalizacións de ozono inferiores e superiores.
- C) Sistemas automáticos de regulación.
- D) Sistema automático de emerxencia de seguridade.

**16. En que consiste a idoneidade dos alimentos?**

- A) A garantía de que os alimentos son aceptables para o consumo humano, de acordo co uso a que se destinen.
- B) A garantía de que os alimentos non causarán dano ao consumidor cando se preparen e/ou consuman, de acordo co uso a que se destinen.
- C) A introdución ou presenza dun contaminante nos alimentos ou no medio ambiente alimentario.
- D) Calquera axente biolóxico ou químico, materia estraña ou outras substancias non engadidas intencionalmente aos alimentos.

**17. En que distribución de cociña o avance na marcha fai un xiro de 180°?**

- A) Distribución en L.
- B) Distribución en U.
- C) Distribución lineal.
- D) Distribución en A.

**18. O sistema de APPCC está baseado en:**

- A) Cinco principios.
- B) Tres principios.
- C) Seis principios.
- D) Sete principios.

**19. Segundo o "código de alimentación " considérase alimento a:**

- A) Os aditivos.
- B) A goma de mascar.
- C) A auga.
- D) Todas son correctas.

**20. Nas cámaras de frío, os alimentos colocaranse en tarimas de material hixiénico e resistente, gardando unha distancia mínima:**

- A) De 0,30 m. respecto do chan.
- B) De 0,40 m. respecto do chan.
- C) De 0,20 m. respecto das paredes e o teito.
- D) De 0,15 m. respecto das paredes e o teito.

**21. Onde se situará o/a técnico de nutrición na cinta de empratado?**

- A) Verificará o contido da bandexa antes da súa colocación no carro.
- B) Situarase ao comezo da cinta de empratado.
- C) Situarase ao final da cinta de empratado.
- D) A e C é correcta.

**22. Que é unha dieta líquida?**

- A) Dieta na que o enfermo non pode ou non debe inxerir ningún alimento nin bebida pola boca.
- B) Dieta composta por alimentos de textura líquida a temperatura ambiente, que poden ser bebidos ou inxeridos.
- C) Dieta composta por alimentos líquidos e de natureza bastante fluída como o iogur ou cremas.
- D) Dieta que inclúe alimentos líquidos ou de fácil dixestión e textura suave, como as infusións suaves e o queixo fresco.

**23. Dos seguintes compoñentes. Cal NON forma parte dun deterxente?**

- A) Tensioactivos.
- B) Coadxuvantes.
- C) Pavimentadores
- D) Aditivos.

**24. Na cociña pode haber unha instalación fixa de auga, que proporciona unha gran capacidade de extinción, denominada Boca de Incendio Equipada (BIE), quen está autorizado a utilizala?**

- A) O equipo de emerxencia.
- B) O persoal de mantemento
- C) Os pinches.
- D) Todo o persoal.

**25. Segundo o Código Alimentario Español, en que grupo de alimentos se inclúe o dátil?**

- A) Froitas desecadas.
- B) Froitas secas.
- C) Froitas carnosas.
- D) Froitas oleaxinosas.

**26. Que é unha espalmadeira?**

- A) Unha ferramenta esmagadora para adelgazar ou aplanar unha vianda.
- B) Unha espátula de goma.
- C) Utensilio para lograr tiras finas ou estrías de cascas de froitas.
- D) Todas as respostas son correctas.

**27. As superficies (verticais e horizontais) da cociña hospitalaria centralizada estarán recubertas de materiais:**

- A) Inocuos, resistentes e porosos.
- B) Inocuos, lisos, corrosivos e lavables.
- C) Inocuos, resistentes, lisos, non porosos nin corrosivos e lavables.
- D) Inocuos, resistentes, rugosos, non porosos, non corrosivos e lavables.

**28. Cales son as fases da xestión de aprovisionamento, por orde de realización? :**

- A) Planificación de necesidades, compra, control de inventarios e almacenamento.
- B) Planificación de necesidades, compra, almacenamento e control de inventarios.
- C) Planificación de necesidades, control de inventarios, almacenamento e compra.
- D) Compra, control de inventarios, almacenamento e planificación de necesidades.

**29. Que vantaxes ten a auga en movemento no baño maría?**

- A) Evita o quecemento do alimento.
- B) Asegura unha temperatura idéntica en todo o recipiente.
- C) Evita que a temperatura non se eleve moito.
- D) Todas as respostas son correctas.

**30. Cando rexeneramos un alimento, referímonos a:**

- A) Elevar a temperatura de consumo dos alimentos.
- B) Modificación e olor dun alimento.
- C) Técnica para a eliminación de microorganismos perigosos, que se poden atopar nos alimentos antes da súa elaboración.
- D) Diminución da temperatura dun alimento para a súa conservación.

**31. Cal é a fase na que pode aplicarse un control e que é esencial para previr ou eliminar un perigo relacionado coa inocuidade dos alimentos ou para reduci-lo a un nivel aceptable?**

- A) Punto crítico.
- B) Límite.
- C) Punto de control crítico.
- D) Límite obxectivo.

**32. Que parámetro do son mídese en caso de sospeita de contaminación acústica?**

- A) Potencia.
- B) Ton.
- C) Intensidade.
- D) Timbre.

**33. Cal das seguintes es ligazón:**

- A) Albumina.
- B) Graxas.
- C) Amidón
- D) Todas son correctas.

**34. Cal é unha vantaxe da cociña hospitalaria centralizada?**

- A) Peor presentación.
- B) Mínima hixiene.
- C) Temperatura idónea da comida.
- D) Maior desperdicio de alimentos.

**35. Que se entende por corpo de cociña?**

- A) As pranchas e queimadores.
- B) Os soportes para o enxoval e bandexas recolle graxas.
- C) Ao módulo onde se xera a calor por distintas fontes.
- D) Ningunha das anteriores é correcta.

**36. Cales se poden denominar carnes conxeladas?**

- A) Todas aquelas de procedencia nacional ou importadas, que son sometidas ao frío industrial ata conseguir unha temperatura externa de  $-2$  e  $-8$  graos centígrados.
- B) Todas aquelas de procedencia nacional ou importadas, que son sometidas ao frío industrial ata conseguir unha temperatura interior ata  $-12$  e  $-18$  graos centígrados.
- C) Todas aquelas de procedencia nacional ou importadas, que son sometidas ao frío industrial ata conseguir unha temperatura interior ata  $-5$  e  $-10$  graos centígrados
- D) Todas aquelas de procedencia nacional ou importadas, que son sometidas ao frío industrial ata conseguir unha temperatura externa de  $-12$  e  $-18$  graos centígrados.

**37. Como almacenaremos as froitas:**

- A) Deben ser almacenadas en cámaras ou refrixeradores.
- B) Hai que poñelas en contedores sen os seus envases orixinais.
- C) As que se compran a granel, hai que revisalas antes de almacenalas.
- D) Todas as respostas son correctas.

**38. Son contaminantes bióticos:**

- A) As hormonas.
- B) As bacterias.
- C) Os antibióticos
- D) Os metais pesados.

**39. Na iluminación artificial directa:**

- A) O 30–50% do fluxo de luz diríxese cara abaixo e o 50–70% cara arriba.
- B) O 50–70% do fluxo de luz diríxese cara abaixo e o 30–50% cara arriba.
- C) O 70–90% do fluxo de luz diríxese cara abaixo e o 10–30% cara arriba.
- D) O 90–100% do fluxo de luz diríxese cara abaixo e o 0–10% cara arriba.

**40. Que masa non debe superar un extintor de incendio portátil (en kg.)?**

- A) 5 kg.
- B) 10 kg.
- C) 15 kg.
- D) 20 kg.

**41. Enténdese por produtos primarios:**

- A) Os produtos de produción primaria, incluídos os da terra, gandería, caza e pesca.
- B) Os produtos agrícolas exclusivamente.
- C) Todos os produtos de elaboración básica.
- D) Os produtos precociñados.

**42. "Marcha adiante" é:**

- A) Un principio para a concepción da unidade das cociñas descentralizada.
- B) Un sistema de organización que obriga a que todas as tarefas de cociña se fagan por orde, nun sentido de avance polas distintas zonas de traballo e polo camiño máis curto posible.
- C) Un principio que non permite o desenvolvemento ordenado de todas as fases en cociña.
- D) Todas as opcións son correctas.

**43. As mercadorías inventariables segundo a súa duración e uso son:**

- A) Bens funxibles.
- B) Aquelas que se consomen e esgotan co uso.
- C) Bens non funxibles, que non se esgotan ou consomen co uso.
- D) Bens funxibles que se esgotan co uso.

**44. Destes sistemas. Cal non inclúe unha fase de abatemento?**

- A) Liña fría refrixerada.
- B) Sous-Vide.
- C) Nacka.
- D) Liña quente.

**45. Que tipo de dieta é a dieta pastosa?**

- A) Dieta líquida.
- B) Dieta semilíquida.
- C) Dieta branda.
- D) Dieta basal.

**46. O empratado centralizado:**

- A) Ofrece máis garantías de hixiene, por unha menor manipulación dos alimentos.
- B) Facilita a implantación de sistemas de control de calidade.
- C) A e B son correctas.
- D) Non require equipamento específico.

**47. Indique a opción incorrecta:**

- A) Cada zona de traballo contará cos materiais necesarios.
- B) Cada zona de traballo contará cos utensilios necesarios para as tarefas a realizar
- C) Na cociña nunca se establecen diferentes circuitos.
- D) As zonas de limpo e sucio deben ter circuitos independentes.

**48. Que nivel máximo de intensidade acústica (en dB), como edificio público e características propias de traballo, posúen os hospitais?**

- A) 25 dB.
- B) 30 dB.
- C) 35 dB.
- D) 85 dB.

**49. Que característica teñen as bandexas isotérmicas?**

- A) A compartimentación da bandexa permite manter quentes as elaboracións, mentres que as sobremesas e ensaladas consérvanse frías.
- B) Non é necesaria ningunha manipulación durante a operación de distribución.
- C) Entrégase ao comensal pechadas.
- D) Todas as respostas son correctas.

**50. En que ano publicouse a reglamentación Técnico-Sanitaria para a elaboración, circulación e comercio de deterxentes e limpadores?**

- A) 1997.
- B) 1990.
- C) 1999.
- D) 2000.

51. Denomínase "carga" a un obxecto ou mercancia cando o seu peso excede de:

- A) 3 kg.
- B) 5 kg.
- C) 7 kg.
- D) 10 kg.

52. A toxina do botulismo destrúese a:

- A) 65 graos centígrados durante 20 minutos.
- B) 80 graos centígrados durante polo menos 10 minutos.
- C) 70 graos centígrados durante 15 minutos.
- D) 80 graos centígrados durante 5 minutos.

53. En que se diferencian as frixideiras continuas e as descontinuas?

- A) Na capacidade de produción.
- B) No tipo de fritura.
- C) Na cobertura do alimento.
- D) No sistema utilizado para fritir; convección ou contacto.

54. Quen confecciona os menús gastronómicos?

- A) Os cociñeiros.
- B) Os dietistas.
- C) O xefe de cociña.
- D) Os cociñeiros xunto cos dietistas.

55. Cal é o obxectivo do plan de limpeza e desinfección?

- A) Asegurar que o estado de limpeza e desinfección dos locais, equipos e útiles da empresa alimentaria preveñen calquera posibilidade de contaminación.
- B) Valorar a competencia de mercado no sector.
- C) Asegurar o estado hixiénico dos alimentos durante a súa manipulación e almacenamento.
- D) Controlar o gasto en produtos de limpeza para optimizar os recursos.

**56. Estamos na zona de elaboración dunha cociña e desexamos requentar un alimento pre-cociñado que se refrixerou ou desconxelado. Como debemos facelo?**

- A) Requéntanse os alimentos pre-cociñados a unha temperatura de 70 graos centígrados durante como mínimo 15 segundos.
- B) Requéntase só a cantidade que se vai a comer enseguida.
- C) Podemos requentalo en forno microondas ou de convección.
- D) Todas as respostas son correctas.

**57. Temos que eliminar a pel dunhas verduras e hortalizas, que procedemento utilizaremos?**

- A) Con coitelo ou con máquina peladora.
- B) Por sistema de asado.
- C) Por escaldado.
- D) Todas son correctas.

**58. Os pictogramas de perigo son composicións gráficas. Que forma teñen?**

- A) Un círculo vermello cunha chama no centro.
- B) Un rectángulo amarelo.
- C) Cadrado apoiado nun vértice.
- D) Ningunha é correcta.

**59. O encargado de recepción de mercadorías recibe un pedido de carne de vacún de segunda categoría. Ao inspeccionala, percibe que unha parte non corresponde á devandita categoría, a cal das seguintes nos referimos?**

- A) Boliche.
- B) Costelar.
- C) Aleta.
- D) Xarrete.

**60. O cociñeiro pídlle aos pinches do cuarto das verduras que pelen e corten as patacas necesarias para acompañar aos entrecostos. Para iso utilizarán:**

- A) Farano co coitelo, que é máis seguro.
- B) Utilizarán a máquina mondadora de patacas e a cortadora, que é máis seguro.
- C) Utilizarán un mondador e logo un coitelo, para que o corte sexa máis seguro.
- D) As opcións A e C son correctas.

**61. En que sistema de empratado, as elaboracións consérvanse por refrixeración ata o momento do seu empratado?**

- A) No empratado en quente.
- B) No empratado en frío.
- C) No empratado tradicional.
- D) Nunca se refrixeran.

**62. Temos que rebozar un xénero, como procederemos:**

- A) O xénero seco e sazonado pásase por fariña, retírase o exceso desta e introdúcese inmediatamente na graxa quente.
- B) O xénero seco e sazonado pásase por fariña, retírase o exceso desta e pásase por ovo batido para introducilo inmediatamente na graxa quente.
- C) O xénero seco e sazonado pásase por fariña, retírase o exceso desta, pásase por ovo batido e por último cóbrese de pan relado uniformemente e introdúcese en aceite quente.
- D) O xénero que pode ser cru ou cociñado, escorrido e sazonado, é introducido nunha pasta ou envolto cunha masa de maneira uniforme, e introdúcese en aceite quente.

**63. Se nos mandan albardar unha ave, como procederemos:**

- A) Suxeitaremos as carnes crúas da ave con fío, para que non se deforme e resulte esteticamente máis apetecible.
- B) Extraeremos as vísceras da ave.
- C) Envolveremos a ave con tiras de touciño para evitar que, ao cociñala, a calor reseque a carne.
- D) Eliminaremos total ou parcialmente o esqueleto da ave.

**64. Estamos a realizar unha clasificación de vexetais, en que grupo encadraríamos á escarola?**

- A) Coles.
- B) Follas e talos tenros
- C) Bulbos.
- D) Inflorescencias.

**65. Atopámonos na zona de preparación concretamente limpando verdura que desexamos conxelar. Que faremos?**

- A) Non se pode conxelar a verdura.
- B) Antes de conxelar a verdura límpase, pódese cortar e lávase.
- C) Se se vai a conxelar sen cocer debe escaldarse previamente para a súa hixienización.
- D) As opcións B e C son correctas.

**66. En que consiste o desbarasado?**

- A) Nunha correcta limpeza e desinfección dos elementos do empratado.
- B) Superficies limpas e hixienizadas.
- C) Na retirada de todos os elementos utilizados e a eliminación dos restos de comida.
- D) Todas son correctas.

**67. O cociñeiro pídenos unhas xemas de ovo para facer unha crema de San José, que outro nome recibe esta crema?**

- A) Crema bávara.
- B) Crema inglesa.
- C) Crema catalá.
- D) Crema frita.

**68. Que métodos podemos utilizar para a limpeza e desinfección?**

- A) Físicos e químicos.
- B) Físicos, químicos, manuais e automáticos.
- C) Manuais e automáticos.
- D) Químicos e automáticos.

**69. A contaminación que xorde polo toreo dun embutido sobre unha táboa na que anteriormente se picou polo e sen realizar labores de limpeza nela é de tipo:**

- A) Biótica directa.
- B) Biótica indirecta.
- C) Abiótica directa.
- D) Contaminación cruzada.

**70. Onde se dirixirá para recoller un produto de limpeza e limpar a zona de elaboración?**

- A) Indistintamente, porque os produtos de limpeza pódense almacenar en calquera lugar da cociña.
- B) Á cámara de residuos orgánicos.
- C) Ao almacén de produtos de limpeza.
- D) Ao almacén de produtos non perecedeiros.

**71. Temos que preparar unha dieta na que hai que someter os alimentos a un tratamento para facilitar a mastigación e a deglutición, como denominamos esta dieta?**

- A) Terapéutica.
- B) De consistencia modificada.
- C) Basal
- D) Personalizada.

**72. Que é falso sobre a limpeza dos fogóns?**

- A) É aconsellable, en todos os casos, desmontar as pezas para limpar fóra do módulo.
- B) As chaves de conexión ou mandos desmontaranse para mergullalos en auga con desengraxante.
- C) A limpeza dos mesados laterais, frontais, etc, farase sempre en sentido descendente.
- D) Para a limpeza utilízase auga xabonosa.

**73. Na cociña hospitalaria o persoal de cociña empeza o seu traballo facendo provisión de todos os alimentos que necesitarán. Hoxe toca preparar carne e comézase a condimentar os víveres segundo o menú do día. A quen corresponde esta función?**

- A) Aos pinches.
- B) Aos axudantes de cociña.
- C) Aos cociñeiros.
- D) Ao cociñeiro xefe.

**74. Quen retirará os xéneros do economato, segundo as follas de pedido?**

- A) O xefe de cociña.
- B) O xefe de departamento.
- C) Os pinches de cociña.
- D) Os cociñeiros.

**75. Indique cal é un método de cocción por concentración:**

- A) Cocción ao forno en Papillot.
- B) Salteado.
- C) Á grella.
- D) Todas son correctas.

**76. Está a producirse un incendio nunha campá extractora da cociña. Ante a imposibilidade de poder combatalo, corremos cara a un pulsador de alarma contra incendios para poder activalo. Devandito pulsador estará a unha distancia máxima desde a zona do incendio de:**

- A) 25 metros.
- B) 50 metros.
- C) 100 metros.
- D) 150 metros.

**77. Como se limpa a pequena maquinaria en xeral?**

- A) Desmontando todas as partes posibles.
- B) Con auga e xabón sen desmontar nada.
- C) Só se limpan as partes desmontables.
- D) Son correctas as respostas A e C.

**78. Ordénannos que preparemos unha leituga da variedade redonda, cal utilizaremos das seguintes?**

- A) Batavia.
- B) Lodosa.
- C) Romana.
- D) Iceberg.

**79. Estamos nunha cociña hospitalaria na quenda da mañá. Unha pinche está a lavar verduras e hortalizas na zona de preparación. Tendo en conta as zonas de sucio e limpo, isto é:**

- A) Unha actividade que xera contaminación.
- B) Unha actividade que no require especial coidado na limpeza.
- C) Unha actividade que non xera contaminación.
- D) Non é necesaria a limpeza manual.

**80. Estamos nun momento de apuro no servizo de cociña. Necesitamos un batedor para pasarlla a unha crema antes de empezar a empratar. Ao enchufarla, vemos que ten o cable de alimentación eléctrico pelado, é dicir, con carencia de illante nalgunha zona, que debemos facer?**

- A) Como a necesitamos nun momento de moito apuro, deberémola protexer cunha cinta illante antes de utilizala.
- B) Non deberá utilizarse ata a súa reparación por persoal especializado.
- C) Deberá enchufarse exclusivamente nun enchufe con toma de terra.
- D) Dado que a imos a usar só un intre e nos urxe moito, utilizarémola extremando moito a precaución, e seguidamente informaremos ao xefe de cociña.

**81. No pedido de hoxe á mañá viña friame: xamón york, salchichón e chourizo. O noso superior mándanos gardalo na cámara frigorífica que debe ter unha temperatura de refrixeración de:**

- A) 4 graos centígrados.
- B) Entre 0 e 4 graos centígrados.
- C) Entre 0 e 3 graos centígrados.
- D) Entre 0 e 5 graos centígrados.

**82. Que tipo de residuos son os sobrantes de comida dos pacientes hospitalizados?**

- A) Residuos tóxicos.
- B) Residuos perigosos.
- C) Residuos orgánicos.
- D) Residuos sanitarios.

**83. Acabamos de recibir moita mercadoría e estamos no almacén colocando produtos non perecedoiros. Que debemos ter en conta?**

- A) Colocaranse en estantes ou sobre o chan se veñen en sacos.
- B) Estes produtos non se poderán almacenar en sacos.
- C) Almacenaranse en lugares secos e ben ventilados a unha temperatura media duns 15 graos centígrados.
- D) Ningunha opción é correcta.

**84. Está a producirse un incendio no Hospital. Pedro, pinche de distribución, é designado polo Comité de Catástrofes para axudar na evacuación de enfermos, cales serán os últimos que se evacuarán?**

- A) Os practicamente sans.
- B) Os que poden desprazarse por si mesmos.
- C) Os encamados que non poden moverse por si mesmos, que estean máis afastados da zona de saída.
- D) Os impedidos máis próximos á zona de saída.

**85. Un paciente ten unha dieta con restrición do potasio, estas están indicadas de forma xeral en:**

- A) As dietas de post operatorio.
- B) As dietas de insuficiencia renal.
- C) As dietas hipercalóricas.
- D) Todas son correctas.

**86. Os contedores de residuos orgánicos:**

- A) Lavaranse e almacenarán na zona de limpo.
- B) As bolsas con restos de comida dos contedores retiraranse ao finalizar a xornada de traballo.
- C) Os contedores de residuos orgánicos non necesitan tapa, pero si bolsa de lixo no seu interior.
- D) Os contedores de residuos orgánicos serán retirados frecuentemente, limpanse e desinfectarán antes de volver á zona de lavado en cociña.

**87. O aclarado de bandexas no tren de lavado alcanza unha temperatura de:**

- A) 60 graos centígrados.
- B) 120 graos centígrados.
- C) 90 graos centígrados.
- D) 100 graos centígrados.

**88. Para que se utilizan os aros de montaxe?**

- A) Son accesorios de aceiro inoxidable de diferentes tamaños de diámetro que se usan no carro quente.
- B) Son moldes pechados por ambos lados de forma circular que impiden que se enfrien os alimentos.
- C) Son moldes circulares que teñen a función de dar forma aos alimentos que se atopan no seu interior.
- D) Son moldes circulares que conservan a temperatura.

**89. Na cociña do centro hospitalario estanse a preparar os alimentos que serán necesarios para o menú da tarde por pinches e cocifeiros. Esta operación realízase en:**

- A) Zona sucia.
- B) Zona limpa.
- C) Zona de distribución.
- D) Zona de empratado.

**90. A zona de almacenamento, na que nos atopamos para colocar diversas materias primas, dispón soamente dunha cámara, entón a colocación dos alimentos nas baldas de arriba a abaixo será:**

- A) Polos e carne, alimentos crus, pratos elaborados, verduras e froitas.
- B) Alimentos crus, polos e carne, pratos elaborados, verduras e froitas.
- C) Pratos elaborados, alimentos crus, polos e carne, verduras e froitas.
- D) Pratos elaborados, polos e carne, alimentos crus, verduras e froitas.

**91. Os pinches de produción están a manipular produtos derivados do peixe. Segundo o Código Alimentario Español, cal dos seguintes NON se considera un derivado do peixe?**

- A) Conservas e semiconservas.
- B) Pratos cocinados.
- C) Bullabesas.
- D) Todos os anteriores son derivados do peixe.

**92. No tren de lavado, o primeiro lavado de bandexas realízase:**

- A) Con produtos desincrustantes e con poder bactericida.
- B) Con elementos restauradores.
- C) Con elementos alcalinos.
- D) Con elementos osixenados.

**93. Pídenos que limpemos un peixe semibranco para o seu posterior cocinado, cal deles elixiremos?**

- A) Robaliza.
- B) Peixe sapo.
- C) Linguado.
- D) Bonito.

**94. Que é FALSO sobre as comidas preparadas:**

- A) Elaboraranse coa maior antelación posible, salvo que se vaian conxelar ou refrixerar.
- B) As materias primas ou comidas preparadas desconxeladas non se poderán volver conxelar.
- C) Poderanse utilizar calquera produto alimenticio apto para o consumo humano.
- D) A refrixeración farase desde o final do tratamento térmico e no prazo de tempo máis breve posible.

**95. Como se limpa unha marmita?**

- A) Na lavalouza.
- B) Co estropallo de fibra e deterxente.
- C) Co estropallo de esparto e lixivia.
- D) Coa baeta suave e desinfectante.

**96. Que é o Anisakis?**

- A) Un virus.
- B) Un parasito.
- C) Unha bacteria.
- D) Un fungo.

**97. Á hora de sacar algún alimento do conxelador para a súa preparación e consumo:**

- A) Abriranse as portas o tempo suficiente para ventilar.
- B) Abriranse as portas durante o menor tempo posible.
- C) É necesario deixar as portas abertas polo menos unha hora.
- D) Ningunha é correcta.

**98. Os almacéns deberán manterse en estado de gran pulcritude, para iso se:**

- A) Desinfectarán.
- B) Desinfectarán, desinsectarán e desratizarán.
- C) Desinfectarán e desratizarán.
- D) Desinsectarán.

**99. Con que frecuencia limparanse as superficies e utensilios de cociña?**

- A) Segundo o tipo de sucidade e o estado de limpeza.
- B) Segundo a frecuencia de uso, tipo de alimentos, tipo de sucidade, estado de limpeza.
- C) Segundo o material do utensilio.
- D) Segundo o tipos de alimentos e o tipo de sucidade.

**100. Nas leitugas, unha vez retiradas as follas exteriores con mal aspecto, como as lavamos?**

- A) Somerxémolas en auga, á que lle agregaremos 10 gotas de lixivia por cada litro de auga.
- B) Somerxémolas en auga, á que lle agregaremos 15 gotas de lixivia por cada litro de auga.
- C) Somerxémolas en auga, á que lle agregaremos 10 gotas de vinagre por cada litro de auga.
- D) Somerxémolas en auga, á que lle agregaremos 15 gotas de vinagre por cada litro de auga.

**101. Na recollida das comidas, nas plantas hospitalarias, procurarase:**

- A) Realizalo de maneira breve, tras a distribución, dando tempo a que o paciente terminase para comer.
- B) Non se levarán vasos nin pratos fóra das bandexas.
- C) Agás na cociña de liña fría, as bandexas depositaranse novamente, no carro que se utilizou para a repartición.
- D) Todas son correctas.

**102. O xoves á mañá toca limpeza de peixe na zona de preparación. Hoxe limpando pescadas detectouse a presenza de anisakis. Como matamos a este parasito?**

- A) Asegúrase a súa morte con altas temperaturas.
- B) Asegúrase a súa morte con baixas temperaturas ao conxelar o peixe.
- C) O anisaki non é un parasito.
- D) É imposible asegurar a súa morte.

**103. Das seguintes, cal NON se considera unha medida preventiva para evitar queimaduras?**

- A) Efectuar o cambio de aceite en frío.
- B) Introducir progresivamente os alimentos nos recipientes con líquidos quentes ou aceites para fritir.
- C) Orientar os mangos dos recipientes cara ao interior dos fogóns.
- D) Todas as respostas anteriores son medidas preventivas.

**104. Que pasos seguirá na limpeza e desinfección independente?**

- A) Prelavado, lavado, enxaugadura, desinfección, enxaugadura final.
- B) Prelavado, enxaugadura, lavado, desinfección, enxaugadura final.
- C) Lavado, prelavado, desinfección, enxaugadura, enxaugadura final.
- D) Enxaugadura, lavado, enxaugadura final, desinfección.

**105. Algunhas das caixas de peixe conxelado coas que estamos a traballar aparecen cubertas de xeda polo que decidimos non recibilas, poñendo en práctica desta maneira o que establece o noso protocolo APPCC en relación con:**

- A) As medidas preventivas.
- B) As medidas correctoras.
- C) Os sistema de vixilancia.
- D) Os límites críticos.

**106. O cociñeiro encargado do cuarto frío solicítanos que lle levemos unha táboa de corte para despezar unhas carnes crúas de ave, de que cor deberá ser dita táboa ?**

- A) Vermella.
- B) Marrón
- C) Amarela.
- D) Indistintamente, pois ao tratarse de carne crúa, que necesita un posterior cociñado, dá igual a cor.

**107. Estamos a empratar unha dieta sen residuos, cales dos seguintes produtos NON debemos usar?**

- A) Arroz e pastas.
- B) Pataca cocida.
- C) Auga con gas.
- D) Auga sen gas.

**108. O cociñeiro pide que lle corten as verduras para a ensalada, e para iso o pinche collerá un coitelo:**

- A) De dobre folla que corte por ambos os lados.
- B) Con mango de madeira ou teflón.
- C) Adecuado á tarefa encomendada.
- D) Todas as respostas anteriores son correctas.

**109. Cando se desinfectarán as cámaras dos almacéns frigoríficos?**

- A) Cantas veces o faga posible o almacenamento de produtos, e sempre que estean vacías.
- B) Todos os días.
- C) Cando se meta a mercadoría na cámara.
- D) Unha vez á semana.

**110. Unha vez realizada a elaboración da comida, que faremos se nos sobran materias primas desconxeladas?**

- A) Volvémoslas conxelar antes de 24 horas .
- B) Volvémoslas conxelar antes de 12 horas.
- C) Non se poden volver conxelar.
- D) Pódense volver conxelar antes de 32 horas.