

1. **La Ley de Prevención de Riesgos Laborales va dirigida a:**
A) Los trabajadores y empresarios.
B) Sólo al jefe.
C) No a los trabajadores. 011
2. **La zona de trabajo donde los alimentos se someten a la aplicación de calor para su transformación antes de ser consumidos se denomina:**
A) Zona de emplatado.
B) Zona de elaboración.
C) Zona de preparación. 008
3. **Las enfermedades profesionales pueden ser producidas por:**
A) Sólo agentes químicos.
B) Sólo agentes físicos.
C) Agentes químicos, físicos y biológicos. 014
4. **El tren de lavado tiene muchas fases y procesos. ¿Cuál es la primera fase?:**
A) Abrillantado y secado.
B) Vaciado de la carga.
C) De carga. 035
5. **Señale la respuesta falsa. Las zonas de trabajo de la cocina hospitalaria centralizada:**
A) No se comunican entre sí.
B) Siguen el orden de las tareas de la cocina aplicando el principio de marcha adelante.
C) Las zonas se comunican siguiendo caminos cortos. 006
6. **¿Cuál de los siguientes es un deber y obligación del personal estatutario?:**
A) Deben cuidar y ser reservados con la información que tienen por su puesto de trabajo, sobre todo cuando se trata de información personal de los pacientes y usuarios.
B) No pueden discriminar a los pacientes y usuarios del servicio de salud por sus características personales (nacimiento, raza, sexo, religión, opinión u otras condiciones).
C) Todas son correctas. 049
7. **Señale la respuesta falsa. Una característica del almacenamiento no frío es:**
A) Que los alimentos se almacenen ordenadamente para facilitar su localización.
B) Que los alimentos se guarden apilados.
C) Que la luz natural dé directamente a los productos almacenados. 009
8. **Los empleados públicos que trabajan en el Servicio Murciano de Salud son llamados:**
A) Personal Estatutario.
B) Personal Funcionario.
C) Personal de Gestión Pública. 046

9. **Señale la respuesta correcta. Los residuos que se producen en la cocina:**
- A) Se depositan en los mismos contenedores.
 - B) Se llevan a la zona de manipulación.
 - C) Son un foco de contaminación y generan mal olor.
10. **¿Cuál no es un derecho del personal estatutario?:**
- A) Derecho a la formación continuada.
 - B) Derecho a trabajar en unas condiciones que sean seguras.
 - C) Derecho a un salario inadecuado a su puesto de trabajo.
11. **Señale la opción correcta. En los municipios gobierna el Ayuntamiento, que está compuesto por:**
- A) Alcalde y Concejales.
 - B) Diputación provincial.
 - C) Ninguna es correcta.
12. **¿A qué personal nos referimos cuando hacen las mismas tareas que el personal fijo, pero su contratación, es decir, su “nombramiento” es temporal?:**
- A) Personal Estatutario Fijo.
 - B) Personal Funcionario.
 - C) Personal Estatutario Temporal.
13. **¿En qué zona de trabajo se distribuye la comida en raciones individuales para su consumo?:**
- A) En la zona de preparación.
 - B) En la zona de lavado.
 - C) En la zona de emplatado.
14. **Frente al riesgo de corte por objetos en los trabajos de cocina, son Medidas de Prevención:**
- A) Llevar mucho cuidado al manipular herramientas de corte.
 - B) No pisar agua.
 - C) No comprobar los enchufes.
15. **La fase de emplatado se ha de realizar:**
- A) Con música de fondo.
 - B) En silencio.
 - C) A gritos para poder escucharnos bien.
16. **Si un producto de limpieza o desinfección se utiliza adecuadamente y siguiendo las instrucciones, no tiene ningún peligro, pero ¿cuándo puede ser peligroso?:**
- A) Cuando se mezcla con otro producto con el que no se debe mezclar.
 - B) Cuando se utiliza más cantidad de la recomendada.
 - C) Las respuestas A y B son correctas.

003

048

042

047

010

016

037

040

17. **Señale la respuesta correcta. En las cámaras de congelación:**
- A) Los alimentos se conservan entre 0°C y 4°C.
 - B) Los alimentos se conservan entre -18°C y -20°C.
 - C) Los alimentos se conservan entre -30°C y -50°C.
18. **El personal externo accederá con:**
- A) Calzas.
 - B) Bata.
 - C) Gorro, bata y calzas desechables.
19. **¿En qué zona de trabajo se revisan los productos para comprobar su calidad?:**
- A) En la zona de lavado.
 - B) En la zona de recepción de productos y mercancías.
 - C) En la zona de elaboración.
20. **La batería de cocina puede estar hecha de distintos tipos de materiales, pero siempre deben tener unas características. De las siguientes respuestas diga la correcta:**
- A) Deben transmitir a los alimentos su olor, sabor o color.
 - B) No puede ser tóxico.
 - C) Se deben romper con facilidad.
21. **¿Cómo hay que actuar en caso de evacuación por incendio?:**
- A) Salir de manera pausada y sin correr.
 - B) No utilizar nunca los ascensores.
 - C) A y B son correctas.
22. **Los alimentos calientes estarán en carro de baño maría con agua caliente. ¿Con cuántos grados como mínimo?:**
- A) 75 grados.
 - B) 80 grados.
 - C) 70 grados.
23. **Los Medios de Extinción más habituales en los centros de trabajo son:**
- A) Extintores.
 - B) Instalaciones automáticas de extinción.
 - C) Ninguna es correcta.
24. **La Organización Mundial de la salud (OMS) dice que una persona tiene buena salud cuando no está enfermo y se encuentra bien:**
- A) Físicamente, mentalmente y socialmente.
 - B) Sólo físicamente.
 - C) Sólo mentalmente.

25. **¿Cuándo se produce la contaminación cruzada?:**
A) Se produce cuando un alimento entra en contacto con otro.
B) Ese tipo de contaminación no existe.
C) Las respuestas A y B son falsas. 031
26. **¿Qué es un abatidor de temperatura?:**
A) Es una máquina expendedora de bebidas frías.
B) Es una máquina destinada a batir zumos.
C) Es una máquina destinada a enfriar rápidamente los alimentos que se introduzcan en ella. 023
27. **¿Cuál de los siguientes no sería un órgano que está bajo la Dirección del Director Gerente?:**
A) El Consejo de Administración.
B) La Dirección General de Asistencia Sanitaria.
C) La Dirección General de Recursos Humanos. 045
28. **Las uñas se deben llevar cortas y sin esmaltes:**
A) Siempre.
B) Se pueden llevar con esmalte.
C) Si llevamos guantes es indiferente. 032
29. **La varilla es un utensilio formado por alambres en forma abombada. ¿Para qué se emplea?:**
A) Para batir.
B) Para saber la temperatura de cocción de los alimentos.
C) Para barrer el suelo de la cocina sin levantar polvo. 029
30. **En la cocina hospitalaria hay diversas máquinas, una de ella es la picadora. Indique la respuesta correcta sobre la picadora:**
A) Es una máquina que sirve para condimentar los platos picantes.
B) Es una máquina que dispone de cuchillas que sirven para picar alimentos.
C) Es una máquina que echa pimienta en los alimentos. 024