

sescam

Servicio de Salud de Castilla-La Mancha



Castilla-La Mancha

Cocinero/a

22/03/2026

Procesos selectivos convocados mediante Resolución de 23/06/2025 (D.O.C.M. nº 123, de 30 de junio), de la Dirección General de Recursos Humanos y Transformación del Servicio de Salud de Castilla-La Mancha (Sescam).

INSTRUCCIONES:

- 1. No abra este cuestionario hasta que se le indique.**
- 2. Utilice bolígrafo negro o azul. Antes de comenzar, lea detenidamente las instrucciones que figuran al dorso de la “Hoja de Examen”.**
- 3. Este cuestionario consta de 80 preguntas y 5 de reserva. Si observa alguna anomalía en la impresión del cuestionario solicite su sustitución.**
- 4. Compruebe siempre que el número de respuesta que señale en la “Hoja de Examen” es el que corresponde con el número de pregunta del cuestionario.**
- 5. Todas las preguntas de este cuestionario tienen el mismo valor y una sola respuesta correcta.**
- 6. Las respuestas deberán ser marcadas en la “Hoja de Examen” teniendo en cuenta estas instrucciones y las contenidas en la propia “Hoja de Examen”.**
- 7. El tiempo de realización de este ejercicio es de 90 minutos. Para aquellas personas con discapacidad que hayan solicitado adaptación, la duración concreta se ha establecido según el tipo de discapacidad y de acuerdo con la normativa vigente.**
- 8. Este cuestionario puede utilizarse en su totalidad como borrador, pudiendo llevarse el mismo una vez finalizada la prueba.**
- 9. No está permitido el uso de calculadora, libros, documentación, teléfono móvil, relojes inteligentes o cualquier otro dispositivo electrónico.**
- 10. No olvide firmar la “Hoja de Examen” en el lugar reservado al efecto.**

**Grupo: C01
064**

1. **De conformidad con lo establecido en la Ley Orgánica 9/1982, de 10 de agosto, de Estatuto de Autonomía de Castilla-La Mancha, corresponde a la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha el desarrollo legislativo y la ejecución en una de las siguientes materias:**
 - a) Gestión de la asistencia sanitaria de la Seguridad Social
 - b) Productos farmacéuticos
 - c) Gestión de las prestaciones y servicios sociales del sistema de Seguridad Social
 - d) Gestión hospitalaria en general, incluida la de la Seguridad Social
2. **Dispone la Ley de Ordenación Sanitaria de Castilla-La Mancha, que las Gerencias:**
 - a) Son órganos centrales del Servicio de Salud de Castilla-La Mancha.
 - b) Constituyen órganos periféricos del Instituto Nacional de Gestión Sanitaria
 - c) Actúan bajo los principios gestión centralizada
 - d) Son los órganos periféricos territoriales del Servicio de Salud de Castilla-La Mancha
3. **Conforme a la ley 55/2003, de 16 de diciembre, del Estatuto Marco del personal estatutario de los servicios de salud, puede recuperar su condición de personal estatutario tras perderla:**
 - a) El personal estatutario fijo
 - b) El personal estatutario fijo y el personal estatutario interino, pero no el personal eventual
 - c) El personal estatutario y el personal laboral
 - d) Todo el personal estatutario
4. **Conforme a la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, el empresario garantizará a los trabajadores a su servicio la vigilancia periódica de su estado de salud en función de los riesgos inherentes al trabajo:**
 - a) Sólo cuando el trabajador preste su consentimiento, salvo que concurran algunos de los supuestos excepcionales previstos en la ley
 - b) Cuando se trate de una empresa que cuente con más de 100 trabajadores
 - c) En todo caso
 - d) Sólo cuando sea imprescindible verificar que el estado de salud del trabajador puede constituir un peligro para el mismo para los demás trabajadores o para otras personas relacionadas con la empresa
5. **De conformidad con lo establecido en la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, la igualdad de trato y de oportunidades entre mujeres y hombres es un principio:**
 - a) Informador
 - b) Fundamental
 - c) Sustancial
 - d) Principal
6. **Señale la respuesta incorrecta. La Ley 17/2011 de seguridad alimentaria y nutrición, califica las sanciones en:**
 - a) Leves.
 - b) Moderadas.
 - c) Graves.
 - d) Muy graves.
7. **Señale la respuesta incorrecta. El manipulador tendrá una higiene máxima en su aseo personal:**
 - a) Llevará las uñas limpias y bien recortadas
 - b) Portará anillos, pulseras u otros elementos que puedan caer
 - c) Pelo limpio y recogido. Cubrecabezas y/o reddecilla en su caso
 - d) Llevará calzado impermeable y antideslizante

8. **¿Cuál es el principal aporte nutritivo de los hidratos de carbono?:**
- a) Energético.
 - b) Plástico.
 - c) Regulador.
 - d) Liposomiente.
9. **¿Cuántas calorías tiene 1g de lípidos?:**
- a) 4 kcal.
 - b) 6 kcal.
 - c) 8 kcal.
 - d) 9 kcal.
10. **¿Cuál es la dieta que se utiliza principalmente para preparar el colon para procedimientos médicos y está compuesta por alimentos de fácil digestión, como carnes magras, pescado blanco, arroz blanco, pastas refinadas y ciertos vegetales cocidos, como patatas, y en la que se debe evitar las frutas crudas, las verduras (excepto patata y zanahoria hervidas), las legumbres, los cereales integrales y las grasas?:**
- a) Dieta rica en oxalatos.
 - b) Dieta sin residuos.
 - c) Dieta rica en fibra.
 - d) Dieta hiposódica.
11. **¿Cuál de los siguientes alimentos está contraindicado para personas con una dieta de fácil deglución (Disfagia)?:**
- a) Puré de patata.
 - b) Natillas con consistencia no líquida.
 - c) Yogures con trozos de frutas.
 - d) Pera asada.
12. **La obesidad Androide:**
- a) Se puede combatir con una dieta hipercalórica.
 - b) Es más representativa en mujeres.
 - c) Está asociada a un alto riesgo cardiovascular.
 - d) La grasa se distribuye de una forma más o menos homogénea por todo el cuerpo.
13. **¿Qué alimento está aconsejado para una dieta hipocalórica?:**
- a) Productos de pastelería y bollería.
 - b) Pescado blanco y carnes magras.
 - c) Confituras, jaleas y miel.
 - d) Frutos secos con miel.
14. **¿Cuál de los siguientes alimentos se desaconseja en las dietas hiposódicas?:**
- a) Verduras frescas cocidas al vapor.
 - b) Pescado fresco a la plancha.
 - c) Embutidos curados.
 - d) Fruta fresca.
15. **¿Qué alimentos son recomendados en la dieta para las dislipemias?:**
- a) Paté.
 - b) Chocolates y dulces navideños.
 - c) Pescado azul.
 - d) Vísceras.

- 16. Sistema de gestión de la calidad en alimentación hospitalaria:**
- a) Norma ISO 22000: Seguridad Alimentaria
 - b) Norma ISO 9001: Sistemas de gestión de la calidad
 - c) Modelo Europeo de la Calidad (EFQM)
 - d) Todas son correctas
- 17. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones sobre los estándares de calidad en el ámbito de la cocina hospitalaria del SESCOAM es correcta?**
- a) Los estándares de calidad solo se aplican a los procesos clínicos, no a los servicios de alimentación.
 - b) La aplicación de estándares de calidad en cocina permite garantizar la seguridad alimentaria, la adecuada nutrición y la satisfacción del paciente.
 - c) Los estándares de calidad en cocina hospitalaria tienen como objetivo principal reducir costes, sin tener en cuenta la satisfacción del paciente.
 - d) Los estándares de calidad son voluntarios y no afectan al trabajo diario del personal de cocina.
- 18. Deberán disponer de comidas testigo que representen las diferentes comidas preparadas servidas a las personas consumidoras diariamente, para posibilitar la realización de los estudios epidemiológicos que, en su caso, sean necesarios, los operadores económicos que elaboren o sirvan comidas preparadas:**
- a) Residencias de mayores.
 - b) Hospitales.
 - c) Escuelas infantiles.
 - d) Todas son correctas.
- 19. Los contenedores para la distribución de comidas preparadas, así como las vajillas y cubiertos que no sean de un solo uso, serán:**
- a) Desechados automáticamente por el operador.
 - b) Serán higienizados mediante métodos manuales
 - c) Serán higienizados mediante métodos mecánicos.
 - d) Es indiferente que sean higienizados mediante métodos mecánicos o manuales.
- 20. Según el Reglamento (UE) 1169/2011. ¿Cuál de los siguientes ingredientes no está incluido en el listado de los 14 alérgenos de declaración obligatoria?**
- a) Altramuces
 - b) Huevos
 - c) Maíz
 - d) Soja
- 21. ¿Qué bacteria anaeróbica causante de intoxicaciones alimentarias se desarrolla principalmente en las conservas?:**
- a) Clostridium Botulinum
 - b) Escherichia Coli
 - c) Staphylococcus aureus
 - d) Shigella
- 22. ¿Cuántos son los principios fundamentales que forman el sistema APPCC?:**
- a) 7.
 - b) 8.
 - c) 9.
 - d) 10.
- 23. El Reglamento (CE) nº852/2004 establece que las GPCH son:**
- a) Son obligatorias y sirven como presunción de conformidad legal.
 - b) Son genéricas y no tienen por qué estar adaptadas a ningún sector ni actividad concreta.
 - c) Pueden ser elaboradas por asociaciones del sector, y deben ser validadas por la autoridad competente.
 - d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

24. El control de la ingesta del paciente corresponde principalmente a:

- a) Cocina
- b) Enfermería
- c) Dietética
- d) Bromatólogo

25. ¿Qué profesional garantiza la adecuación nutricional de la dieta, pero no su elaboración?

- a) Cocinero
- b) Pinche
- c) Dietista / Nutricionista
- d) Bromatólogo

26. La Orden de 5 de julio de 1971 regula al personal no sanitario que presta servicios en:

- a) Cualquier centro público
- b) Exclusivamente en hospitales privados
- c) Instituciones sanitarias de las Seguridad Social
- d) Centros sociosanitarios autonómicos

27. A nivel funcional, el Servicio de Hostelería dependerá de:

- a) La unidad de enfermería
- b) El jefe de servicio
- c) El jefe de sección
- d) El jefe de grupo de cocina

28. Según el Código Alimentario Español, se consideran alimentos adulterados aquellos que:

- a) Han perdidos nutrientes por refrigeración
- b) Se ha añadido o sustraído cualquier sustancia
- c) Han sido calentados por encima de 70°C
- d) Presentan un envase deteriorado

29. La leche condensada se obtiene mediante:

- a) Enfriamiento lento y eliminación parcial del agua
- b) Fermentación láctica.
- c) Eliminación parcial del agua y conservada mediante sacarosa
- d) Pasteurización baja

30. ¿Cuál de los siguientes no es un método de conservación al vacío?

- e) Vacío normal
- a) Vacío compensado
- b) Vacío continuo
- c) Vacío por ondas

31. ¿Qué método de cocción se define como aquel en el que el alimento se introduce en un líquido frío y se aplica calor a un género de manera que se produzca un intercambio de los jugos?

- a) Cocción por concentración
- b) Cocción por expansión
- c) Cocción al vapor
- d) Cocción en baño María

32. ¿Qué método de cocción se realiza en un ambiente cerrado donde el aire caliente penetra en el alimento?

- a) Asado al horno
- b) Cocción al vapor
- c) Hervido
- d) Escalfado

- 33. La planificación del menú debe adaptarse a las necesidades nutricionales del individuo. ¿Cuáles son tres factores personales?**
- a) Ocupación, edad y gustos
 - b) Edad, actividad física y estado de salud
 - c) Peso ideal, presión arterial y altura
 - d) Nacionalidad, clima y tradición
- 34. El segundo plato debe aportar principalmente:**
- a) Hidratos de carbono
 - b) Proteínas
 - c) Fibra
 - d) Solo vitaminas
- 35. Respecto al Menú Pediátrico, señala la incorrecta:**
- a) El VCT será menor que el de la dieta basal
 - b) 3-14 años en niños sanos
 - c) El aporte proteico supone un 30-35%
 - d) Los hidratos de carbono aportarán 50-55% del VCT
- 36. ¿Qué cereales no contienen gluten?**
- a) Espelta
 - b) Trigo
 - c) Kamut
 - d) Maíz
- 37. ¿Qué es la lactosa?**
- a) Hidrato de carbono
 - b) Vitamina
 - c) Proteína
 - d) Grasa
- 38. Las fases del procedimiento de calidad son:**
- a) Planificación, acción, verificación y corrección
 - b) Acción, planificación, verificación y corrección
 - c) Verificación, acción, planificación y corrección
 - d) Corrección, planificación, acción y verificación
- 39. Los criterios de conservación de alimentos garantizan:**
- a) Rapidez del servicio
 - b) El mantenimiento de las condiciones higiénico-sanitarias
 - c) El ahorro económico
 - d) La imagen de la empresa
- 40. ¿Qué enfermedad puede producir el déficit de Selenio?:**
- a) Aumento de peso
 - b) Pérdida de peso
 - c) Retraso en el desarrollo y alteraciones en la fertilidad
 - d) Piel áspera
- 41. ¿Qué tipo de consistencia en los alimentos es segura para el paciente con disfagia?**
- a) Sólidas crujientes
 - b) Líquidos finos
 - c) Purés y alimentos espesos
 - d) Carne a la parrilla

- 42. En un incendio de gas, la actuación del equipo de primera intervención es la siguiente:**
- a) Usar agua para apagar llamas pequeñas
 - b) Encender ventiladores para dispar el gas
 - c) Cerrar el suministro de gas, activar alarma y usar extintor
 - d) Esperar a los bomberos sin intervenir
- 43. Si un equipo de cocina es antiguo, pero sigue utilizándose, el empresario:**
- a) No tiene obligación alguna
 - b) Únicamente debe señalizar el riesgo
 - c) Debe adaptarlo a las disposiciones mínimas de seguridad
 - d) Debe sustituirlo, en cualquier caso
- 44. En el sistema de “línea fría” ¿cuál es el proceso crítico que debe realizarse inmediatamente después de la cocción?**
- a) El emplatado en bandejas isotérmicas.
 - b) El mantenimiento a una temperatura superior a 65°C.
 - c) El abatimiento de temperatura hasta alcanzar menos de 10°C en el corazón del producto en menos de dos horas.
 - d) La congelación rápida a 18°C
- 45. ¿Qué define a la “línea mixta” en un complejo hospitalario?**
- a) El uso simultáneo de gas y electricidad en los hornos.
 - b) La elaboración de platos para pacientes y personal en el mismo recinto.
 - c) La coexistencia de sistemas de línea caliente para platos de consumo diario y línea fría para otros productos.
 - d) El servicio de comidas tanto en el hospital como a domicilio.
- 46. En una cocina centralizada, el concepto de “marcha hacia delante” implica:**
- a) Que el personal debe entrar y salir por la misma puerta para ahorrar espacio.
 - b) Que el circuito de trabajo avance siempre en un sentido único, evitando cruces entre zonas limpias y sucias.
 - c) Que los productos cocinados vuelvan a pasar por el cuarto frío para su control.
 - d) Que la zona de residuos está ubicada junto a la zona de recepción para facilitar el flujo.
- 47. En el almacenamiento de productos secos y conservas ¿cuál es el rango de temperatura recomendado?**
- a) Entre 0°C y 10°C
 - b) Entre 8°C y 15°C
 - c) Entre 15°C y 18°C
 - d) Entre 18°C y 25°C
- 48. Las paredes de las zonas de trabajo de las cocinas del SESCAM deben ser, según la normativa vigente:**
- a) De materiales naturales, colores oscuros para disimular salpicaduras y permeables para evitar acumulaciones de residuos.
 - b) De materiales porosos para absorber la humedad
 - c) Pintadas con pintura plástica estándar de exteriores
 - d) Claras, de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos, hasta una altura adecuada.
- 49. ¿Qué sistema de almacenamiento de “productos secos” asegura la rotación correcta de existencias?**
- a) Sistema FILO / PEUS First In, Last Out/ Primero en entrar, último en salir)
 - b) Sistema LIFO /UIPS(Last In, First Out / Último en entrar, primero en salir)
 - c) Sistema FIFO / PEPS (First In, First Out/ Primero en entrar, primero en salir)
 - d) Sistema aleatorio/ primer espacio disponible.

- 50. Al recalentar un plato preparado para el servicio en planta, el centro del producto debe alcanzar:**
- a) Al menos 55°C
 - b) Un mínimo de 70°C
 - c) 100°C, temperatura de ebullición
 - d) No hay temperatura mínima, depende del gusto del paciente
- 51. El documento que refleja el consumo diario de géneros en la cocina se denomina:**
- a) Albarán de entrega
 - b) Inventario trimestral
 - c) Relevé
 - d) Orden de compra
- 52. El menú opcional cerrado para un paciente con dieta basal opcional, implica:**
- a) Posibilidad de elegir entre dos opciones de menús completos (primer plato, segundo plato y postre).
 - b) Posibilidad de combinar y elegir entre varios primeros platos, varios segundos platos y varios postres, para que el paciente confeccione su propio menú.
 - c) Posibilidad de elegir desayuno y merienda entre varias opciones, sin poder elegir comida y cena.
 - d) Posibilidad de elegir si desea le sea dispensada merienda o no002E
- 53. ¿Cuál es el objetivo fundamental de la implantación del menú opcional en los hospitales del SESCAM?**
- a) Reducir el número de personal necesario en cocina.
 - b) Priorizar el uso de productos ultraprocesados de larga duración.
 - c) Eliminar la necesidad de dietistas-nutricionistas en plantilla.
 - d) Aumentar la satisfacción del paciente y reducir el desperdicio alimentario.
- 54. ¿Qué significa que un menú sea ecológico?**
- a) Que está compuesto por frutas, legumbres y verduras.
 - b) Que está compuesto por alimentos cuya producción ha seguido un proceso natural, sin recurrir a ningún producto químico.
 - c) Que está compuesto por alimentos ricos en grasas y bajos en hidratos de carbono.
 - d) Que está compuesto por platos en cuyas elaboraciones no se produce ningún tipo de emisiones anhídrido carbónico a la atmósfera.
- 55. ¿Qué es la dietética?**
- a) La rama de la ciencia que estudia la relación entre la salud y la alimentación.
 - b) La ciencia que estudia el descubrimiento, producción, control y uso seguro de alimentos y medicamentos.
 - c) La ciencia que se dedica a prevenir, diagnosticar y tratar las enfermedades humanas.
 - d) La disciplina, comprendida como un arte, que estudia la relación del ser humano con su alimentación y su medio ambiente o entorno cultural.
- 56. La estandarización de los platos consiste en:**
- a) Exclusivamente en control del peso de las raciones para que todas sean iguales.
 - b) El desarrollo de la ficha técnica, especificando la cantidad y la calidad de las materias primas así como los procesos a realizar para su elaboración.
 - c) La adquisición y distribución estandarizada de productos de IV y V gama, así como su control posterior.
 - d) La comprobación de los productos recibidos en almacén y su clasificación dentro del mismo para optimizar la gestión del mismo.
- 57. En el Anexo II del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, se recoge:**
- a) La obligación de elaborar plato testigo en cada una de las preparaciones de una cocina colectiva.
 - b) La obligación de obtener el título de manipulador de alimentos para trabajar en una cocina profesional.
 - c) El listado de potenciales alérgenos alimentarios que deben comunicarse al consumidor.
 - d) El organigrama funcional de la cocina hospitalaria.

- 58. En la planificación de menús hospitalarios, ¿cuál es el gramaje estándar recomendado para una ración de pescado limpio y sin espinas (peso neto en crudo)?**
- a) 80-100 gramos
 - b) 250-300 gramos
 - c) 120-150 gramos
 - d) 50 gramos para todas las dietas
- 59. Los registros derivados de los Procedimientos Operativos (PO) como las hojas de control de temperaturas, deben conservarse por normativa por un período mínimo de:**
- a) Al menos un mes después del consumo del producto, o según establezca el Sistema Operativo de Gestión (generalmente hasta 2 años para trazabilidad)
 - b) Al menos 3 meses después del consumo del producto, o según establezca el Sistema Operativo de Gestión (generalmente hasta 2 años para trazabilidad)
 - c) Al menos 6 meses después del consumo del producto, o según establezca el Plan de Autocontrol (generalmente hasta 2 años para trazabilidad)
 - d) No es necesario conservarlos una vez finalice cada turno, tal como establece el Plan de Autocontrol.
- 60. En un sistema de Garantía de Calidad hospitalario ¿qué objetivo primordial persigue la implantación de un sistema de autocontrol (APPCC)?**
- a) Reducir los costes de materia prima en cada fase de la cadena.
 - b) Aumentar la velocidad de emplatado en la cinta de distribución.
 - c) Sustituir la formación continua del personal por manuales escritos de consulta.
 - d) Identificar, evaluar y controlar los peligros significativos para la seguridad alimentaria en cada fase de la cadena.
- 61. En la guía de buenas prácticas de Manipulación ¿cuál es el procedimiento correcto para la descongelación de alimentos de origen animal?**
- a) A temperatura ambiente, siempre que la temperatura exterior no supere los 35°C, sobre superficie plana que evite el exudado.
 - b) En recipientes de agua caliente estancada, de manera individualizada, por piezas, para evitar la contaminación cruzada.
 - c) En cámaras de refrigeración (0-4°C), sobre rejillas, que eviten el contacto por exudado
 - d) Cerca de los fogones, para aprovechar el calor residual de cocina y evitar la proliferación de bacterias, al conseguir acelerar el proceso de descongelado.
- 62. Ante una incidencia en la temperatura de una cámara de refrigeración, (12°C), ¿cuál es la primera medida correctora según el PGH de mantenimiento?**
- a) Ignorarlo si la puerta se ha abierto muchas veces
 - b) Trasladar los alimentos a otra cámara que funcione correctamente y registrar la incidencia
 - c) Esperar 24 horas para valorar si la temperatura se estabiliza sola y registrar la incidencia.
 - d) Desechar todos los alimentos inmediatamente tan pronto como se detecte la incidencia.
- 63. En la segregación de envases ligeros (latas, briks, plásticos) en el SESCAM ¿qué color de bolsa/contenedor se utiliza según el protocolo vigente?**
- a) Amarillo
 - b) Azul
 - c) Gris
 - d) Rojo
- 64. Los aceites usados de cocina generados en los centros del SESCAM se clasifican como:**
- a) Residuos de Clase I (Generales)
 - b) Residuos de Clase II (Biosanitarios asimilables a urbanos)
 - c) Residuos de Clase III (Biosanitarios específicos)
 - d) Residuos químicos peligrosos

65. ¿Qué afirmación es cierta?

- a) En la placa de inducción el calor pasa de la resistencia eléctrica al cristal cerámico y de este al recipiente.
- b) En las placas vitrocerámicas se utiliza un mecanismo de campo magnético.
- c) La placa de inducción permanece fría al retirar el recipiente.
- d) El sistema de inducción necesita utensilios no mecánicos.

66. ¿Cuál de estas características para las cámaras frigoríficas es correcta?

- a) La superficie serán impermeables a las condensaciones y a la humedad, y de fácil limpieza.
- b) Las puertas cerrarán con dispositivos herméticos y se abrirán por dentro y por fuera.
- c) Todos los accesorios interiores y estantes serán desmontables y fácil limpieza.
- d) Todas las repuestas son correctas.

67. ¿Cómo se hace un helado?

- a) Por batido y enfriamiento.
- b) Por congelación y posterior mezcla.
- c) Por fusión y batido.
- d) Por congelación.

68. ¿Qué es falso sobre el sistema de línea caliente?

- a) El alimento pasa por fases de conservación tras su elaboración.
- b) El tiempo de espera hasta el servicio debe de ser mínimo.
- c) Tras la cocción ha de mantenerse en caliente.
- d) Las respuestas b) y c) son correctas.

69. ¿Cuál de estos factores influye en la previsión de necesidades?

- a) Sistemas de producción utilizado en cocina.
- b) Stock en almacén.
- c) Duración de los productos.
- d) Todas las respuestas son ciertas.

70. ¿Qué características tendrán las máquinas que entran en contacto con los alimentos?

- a) Transmitirán al producto propiedades nocivas.
- b) Las partes metálicas irán revestidas por capas anticorrosión.
- c) Las válvulas serán susceptibles de modificar sustancialmente las características de los alimentos.
- d) Todas las respuestas son correctas.

71. ¿Qué consecuencia tendrá un tiempo excesivo de cocción en el pescado?

- a) Merma del producto.
- b) Mayor aprovechamiento.
- c) Mayor calidad higiénica por eliminación de parásitos.
- d) Todas las respuestas son correctas.

72. ¿Cómo se descongelarán las verduras?

- a) A temperatura ambiente.
- b) Se cocinarán sin descongelar.
- c) En el abatidor.
- d) Las respuestas b) y c) son correctas.

73. ¿Cuál es la función de un abatidor de temperatura?

- a) Reducir rápidamente la temperatura de cualquier producto.
- b) Aumentar rápidamente la temperatura de un producto hasta 70°
- c) Conservar los alimentos.
- d) Descongelar los alimentos.

74. ¿Qué tipo de conservación se usa para los zumos de fruta?

- a) Esterilización.
- b) Deshidratación.
- c) Pasteurización.
- d) Congelación.

75. ¿Qué método de conservación utiliza el vinagre como ingrediente conservador?

- a) Adobo.
- b) Encurtido.
- c) Salazón.
- d) Las opciones a) y b) son correctas.

76. ¿Qué es espalmar?

- a) Echar caldo hirviendo sobre pan con el fin de hacer sopa.
- b) Obtener fruta con azúcar cristalizada.
- c) Recubrir un molde por el interior.
- d) Adelgazar un género mediante golpes.

77. ¿Cómo se denomina la acción de incorporar leche a una masa o salsa?

- a) Aderezar.
- b) Ablactar.
- c) Enlechar.
- d) Albardar.

78. ¿Qué pescado pertenece al grupo de los pleuronectiformes?

- a) Sardina.
- b) Lenguado.
- c) Atún.
- d) Salmón.

79. ¿Cuál de las siguientes hortalizas tiene un alto contenido en hidratos de carbono (<10%)?

- a) Lechuga.
- b) Coliflor.
- c) Patata.
- d) Espárrago.

80. ¿Dónde se almacena la grasa en los pescados según la especie?

- a) Únicamente en el músculo sin importar la especie.
- b) Sólo en el hígado independientemente en el tipo de pescado.
- c) En el músculo (sardina, arenque) en el hígado (bacalao, merluza) o en vísceras (lucio, perca) según la especie.
- d) Se distribuyen de manera uniforme en todo el cuerpo del pez.

81. ¿Cuál es el principal marco normativo regional que regula la planificación de residuos en Castilla-La Mancha actualmente?

- a) Ley 22/2011.
- b) Decreto 78/2016.
- c) Ley 7/2022.
- d) Orden de 30/04/2002.

- 82. Los registros derivados de los Procedimientos Operativos (PO) como las hojas de control de temperaturas, deben conservarse por normativa por un periodo mínimo de:**
- a) Al menos un mes después del consumo del producto, o según establezca el Sistema Operativo de Gestión (generalmente hasta 2 años para trazabilidad)
 - b) Al menos 3 meses después del consumo del producto, o según establezca el Sistema Operativo de Gestión (generalmente hasta 2 años para trazabilidad)
 - c) Al menos 6 meses después del consumo del producto, o según establezca el Plan de Autocontrol (generalmente hasta 2 años para trazabilidad)
 - d) No es necesario conservarlos una vez finalice cada turno, tal como establece el Plan de Autocontrol.
- 83. ¿Cómo deben gestionarse los restos de comida de pacientes en aislamiento infeccioso?**
- a) Como residuos urbanos asimilables (Clase I)
 - b) Como residuos químicos
 - c) Deben triturarse y verterse en el alcantarillado
 - d) Como residuos biosanitarios específicos (Clase III)
- 84. La Ley 17/2011 de seguridad alimentaria y nutrición, considera que; La falta de comunicación a la autoridad competente de la detección de un riesgo en los autocontroles, se considera una falta de carácter:**
- a) Leve.
 - b) Moderada.
 - c) Grave.
 - d) Muy grave.
- 85. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es correcta respecto a la dieta hipercalórica?:**
- a) Está indicada para personas con desnutrición severa.
 - b) Su objetivo principal es reducir la ingesta calórica para favorecer la pérdida de peso.
 - c) La dieta debe tener un aporte calórico inferior a 1500 Kcal.
 - d) Es una dieta prescrita a personas obesas que tienen un exceso de peso provocado por el aumento de grasa corporal.



SESCAM

Servicio de Salud de Castilla-La Mancha



Castilla-La Mancha