

sescam

Servicio de Salud de Castilla-La Mancha



Castilla-La Mancha

Pinche

25/04/2026

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 60 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 80 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: AGRUPACION PROFESIONAL

091

1. **De acuerdo con la Constitución Española de 1978, los ciudadanos tienen el derecho a participar en los asuntos públicos:**
 - a) Solo mediante referéndum.
 - b) Únicamente mediante partidos políticos.
 - c) Directamente o por medio de representantes.
 - d) Por autorización judicial.

2. **Conforme a lo establecido en la Ley Orgánica 3/2007 para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, cualquier comportamiento, verbal o físico, de naturaleza sexual que tenga el propósito o produzca el efecto de atentar contra la dignidad de una persona, en particular cuando se crea un entorno intimidatorio, degradante u ofensivo, constituye:**
 - a) Acoso sexual
 - b) Acoso por razón de sexo.
 - c) Discriminación directa.
 - d) Discriminación indirecta.

3. **Según dispone la Constitución Española en su artículo 54, ¿Que institución puede supervisar la actividad de la Administración?**
 - a) El Tribunal Constitucional.
 - b) El Gobierno.
 - c) El Congreso de los Diputados.
 - d) El Defensor del Pueblo.

4. **De acuerdo con el Estatuto de Autonomía de Castilla-La Mancha, señala cuál de las siguientes es una competencia de las Cortes de Castilla-La Mancha:**
 - a) Ejercer la potestad ejecutiva y desarrollo reglamentario
 - b) Dirigir la acción política del Consejo de Gobierno
 - c) Examinar y aprobar las cuentas generales de la Junta de Comunidades sin perjuicio de las funciones que correspondan al Tribunal de Cuentas.
 - d) Interponer el recurso de amparo ante el Tribunal Constitucional

5. **Según la Ley de Transparencia y Buen Gobierno de Castilla-La Mancha, la obligación de difundir de forma permanente, veraz y objetiva la información que resulte de relevancia para garantizar la transparencia de la actividad pública, es:**
 - a) Información pública
 - b) Publicidad activa
 - c) Datos abiertos
 - d) Gobierno abierto

6. **De conformidad con el Estatuto de Autonomía de Castilla-La Mancha, Las Cortes de Castilla-La Mancha, aprobarán una Ley del Gobierno y del Consejo Consultivo, en la que se incluirá la limitación de los mandatos del presidente por:**
 - a) Mayoría absoluta de los miembros del Pleno de la Cámara
 - b) Mayoría de dos tercios de los miembros del Pleno de la Cámara
 - c) Mayoría simple de los miembros del Pleno de la Cámara
 - d) Mayoría de tres quintos de los miembros del Pleno de la Cámara

7. **Conforme a la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad. ¿Cuál es una función del Centro de Salud?**
 - a) Orientar las normas y directrices sanitarias.
 - b) Facilitar el trabajo en equipo de los profesionales sanitarios de la zona.
 - c) Promover la participación comunitaria en el seno de Área de Salud.
 - d) Proponer medidas a desarrollar para estudiar problemas sanitarios específicos.

- 8. Tal como dispone la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad en su artículo 6 las actuaciones de las Administraciones Públicas Sanitarias estarán orientadas a:**
- El control sanitario y la prevención de los riesgos para la salud.
 - El control y mejora de la calidad de la asistencia sanitaria.
 - La promoción y mejora de la salud mental.
 - Garantizar la asistencia sanitaria en todos los casos de pérdida de la salud.
- 9. Según la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, que se define como el marco territorial de la atención primaria de salud donde desarrollan las actividades sanitarias los Centros de Salud.**
- Servicio de Salud.
 - Consejo de Salud.
 - Zona Básica de Salud.
 - Área de Salud.
- 10. ¿A qué Órgano le corresponde Fomentar y regular la participación ciudadana en el Sistema Sanitario?**
- El Director-Gerente del SESCAM
 - La Consejería competente en materia de Sanidad
 - Las Gerencias de Área Integrada
 - El Consejo de Gobierno de Castilla-La Mancha
- 11. ¿Cuál es la ley específica que regula los derechos y deberes de los pacientes y usuarios en Castilla-La Mancha?**
- Ley 8/2000, de Ordenación Sanitaria
 - Ley 16/2003, de cohesión y calidad del Sistema Nacional de Salud
 - Ley 5/2010, sobre derechos y deberes en materia de salud de Castilla-La Mancha
 - Estatuto de Autonomía de Castilla-La Mancha
- 12. El Sistema Sanitario de Castilla-La Mancha queda configurado territorialmente por las demarcaciones geográficas denominadas:**
- Provincias y Zonas de Salud
 - Departamentos de Salud y distritos sanitarios
 - Áreas Hospitalarias y Centros de Salud
 - Áreas de Salud
- 13. De acuerdo con el régimen de jornada del personal estatutario, ¿cuál es el descanso mínimo ininterrumpido entre el fin de una jornada y el inicio de la siguiente?**
- 8 horas.
 - 10 horas.
 - 12 horas.
 - 24 horas.
- 14. ¿Cómo se clasifica el personal estatutario en cuanto a su función, según el Estatuto Marco?**
- Personal de gestión, personal de servicios y personal médico.
 - Personal sanitario y personal de gestión y servicios.
 - Personal facultativo, personal de enfermería y personal administrativo.
 - Personal fijo y personal temporal.
- 15.Cuál es uno de los principios fundamentales que rigen los procesos de selección y provisión de plazas en el Sistema Nacional de Salud, según Ley 55/2003, de 16 de diciembre, del Estatuto Marco del personal estatutario de los servicios de salud?**
- Antigüedad exclusiva como único criterio de baremación.
 - Designación directa por parte de la gerencia del hospital.
 - Igualdad, mérito, capacidad y publicidad.
 - Prioridad para residentes de la comunidad autónoma correspondiente.

- 16. Según Real Decreto 521/1987, de 15 de abril, por el que se aprueba el reglamento sobre estructura, organización y funcionamiento de los hospitales, ¿a quién corresponde la representación del hospital?**
- Al Director Médico
 - Al Ministro de Sanidad
 - Al Director Gerente
 - Al presidente de la Comunidad Autónoma
- 17. Conforme al real decreto 521/1987, de 15 de abril, por el que se aprueba el reglamento sobre estructura, organización y funcionamiento de los hospitales, la actividad de suministros en un hospital, ¿a qué dirección está adscrita?**
- Dirección de Enfermería
 - Dirección Médica
 - Dirección de Gestión y Servicios Generales
 - Dirección de Suministros
- 18. Según el RD 521/1987 de 15 de abril, por el que se aprueba el Reglamento sobre estructura, organización y funcionamiento de los Hospitales, los responsables de las unidades asistenciales con rango inferior al de jefe de Servicio, tendrán la denominación de:**
- Jefes de Unidad
 - Jefes de Sección
 - Supervisor de Unidad
 - Supervisor de Sección
- 19. Según la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, la posibilidad de que un trabajador sufra un determinado daño derivado del trabajo constituye:**
- Daño derivado del trabajo.
 - Riesgo laboral.
 - Prevención.
 - Condición de trabajo.
- 20. Para la Ley de Prevención de Riesgos Laborales cualquier máquina, aparato, instrumento o instalación utilizada en el trabajo es:**
- Un equipo de protección individual.
 - Un medio de protección colectiva.
 - Un equipo de trabajo.
 - Un riesgo laboral grave o inminente.
- 21. La estrategia en materia de prevención del SESCAM se formula en el Plan General de Prevención de Riesgos Laborales. Este Plan se concretará:**
- En Planes Anuales.
 - En Planes Trimestrales
 - En Planes cada 2 años
 - En Planes cada 3 años
- 22. ¿Qué acción está prohibida durante la manipulación de alimentos?**
- Lavarse las manos
 - Usar gorro
 - Comer o mascar chicle
 - Usar calzado antideslizante
- 23. ¿Qué grupo de alimentos es principalmente una fuente de proteínas?**
- Frutas
 - Verduras
 - Carnes
 - Aceites

- 24. ¿Cuál de estos no es un método de conservación alimentaria?**
- a) Horneado
 - b) Refrigeración
 - c) Congelación
 - d) Salazón
- 25. El mineral tóxico presente en los últimos años en los pescados debido a la contaminación de las aguas con vertidos tóxicos es:**
- a) Potasio
 - b) Hierro
 - c) Selenio
 - d) Mercurio
- 26. ¿Cómo se denomina en cocina la contaminación entre las materias primas crudas y procesadas?**
- a) Contaminación enzimática
 - b) Contaminación cruzada
 - c) Contaminación de productos
 - d) Contaminación alimentaria
- 27. Un pescado se considera azul cuando**
- a) Es de río
 - b) Posee ese color
 - c) Su contenido en proteínas es elevado
 - d) Posee un porcentaje alto en grasa
- 28. Un alimento de quinta gama se caracteriza por:**
- a) Ser fresco sin procesar
 - b) Ser un plato totalmente terminado y solo calentado por el usuario
 - c) Ser producto congelado crudo
 - d) Ser alimento natural sin envasar
- 29. ¿Quién es responsable del cumplimiento de las normas de higiene de cocina?**
- a) Solo el jefe de cocina
 - b) Solo el pinche
 - c) Solo el servicio de limpieza
 - d) Todo el personal
- 30. Dentro del sistema APPCC, la fase de verificación sirve para:**
- a) Detectar nuevos proveedores
 - b) Comprobar que el sistema funciona correctamente
 - c) Registrar temperaturas
 - d) Establecer límite críticos
- 31. ¿Cuál es el objetivo principal del sistema APPCC?**
- a) Mejorar la presentación de los platos
 - b) Reducir costes
 - c) Garantizar la seguridad alimentaria
 - d) Aumentar la producción
- 32. La documentación del APPCC tiene como finalidad principal**
- a) Aumentar la burocracia
 - b) Facilitar auditorías y controles
 - c) Sustituir la formación del personal
 - d) Evitar inspecciones sanitarias

- 33. ¿Qué principio del APPCC obliga a establecer un sistema de vigilancia de los PCC?**
- a) Principio 3
 - b) Principio 4
 - c) Principio 5
 - d) Principio 6
- 34. ¿Qué es un punto de control crítico (PCC)?**
- a) Un punto donde se mejora la presentación
 - b) Un punto donde puede eliminarse un peligro
 - c) Un punto sin importancia medio ambiental
 - d) Un punto sin importancia sanitaria
- 35. ¿Cuál de los siguientes es un peligro biológico?**
- a) Restos de detergente
 - b) Trozos de metal
 - c) Bacterias patógenas
 - d) Plásticos
- 36. ¿Cuál es el principal riesgo derivado de una incorrecta manipulación de alimentos?**
- a) Pérdida de valor nutritivo
 - b) Alteración de color
 - c) Aparición de enfermedades transmitidas por alimentos
 - d) Aumento del coste del servicio
- 37. ¿Cuál es una obligación básica del manipulador de alimentos?**
- a) Usar joyas limpias
 - b) Lavarse las manos frecuentemente
 - c) Probar los alimentos
 - d) Fumar en zonas ventiladas
- 38. ¿Cuál es un contaminante físico?**
- a) Salmonella
 - b) Detergente
 - c) Cristales
 - d) Plaguicidas
- 39. ¿Cuál de las siguientes bacterias puede sobrevivir en alimentos con bajo contenido de oxígeno y PH elevado?**
- a) Salmonella
 - b) Escherichia coli
 - c) Listeria monocitogenes
 - d) Clostridium botulinum
- 40. ¿Qué afirmación sobre la congelación es correcta?**
- a) Destruye todos los microorganismos
 - b) Inhibe el crecimiento microbiano
 - c) Elimina toxinas bacterianas
 - d) Esteriliza los alimentos
- 41. ¿Cuál es el principal vehículo de transmisión de bacterias?**
- a) el aire
 - b) las manos
 - c) el frío
 - d) los envases

- 42. ¿Qué tipo de contaminación produce un detergente?**
- Física
 - Biológica
 - Química
 - Cruzada
- 43. Según el reglamento (CE) 852/2004 del parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar:**
- La supervisión, instrucción y formación de los manipuladores de alimentos en cuestiones de higiene alimentaria
 - La vigilancia de la normativa en materia de higiene alimentaria
 - La formación de los inspectores de la autoridad competente en materia de higiene alimentaria
 - Todas las respuestas son falsas
- 44. ¿Cuál no es una zona de trabajo en la cocina?**
- La zona de recepción de materia prima
 - La zona de preparación de alimentos
 - Zona de supervisión
 - Zona de residuos
- 45. La limpieza de los suelos de una cocina se realizará:**
- Siempre con barrido húmedo no pudiendo realizarse mientras estamos dando el servicio de comidas
 - Siempre con barrido húmedo indistintamente del momento en el que se realice
 - Primero barrer en seco y seguidamente fregar el suelo
 - Para la limpieza del suelo de las cocinas, hay que recurrir al uso de mangueras
- 46. ¿Qué significa el concepto de marcha adelante?**
- Que no se deben cruzar las vías "sucias" y "limpias"
 - Que los alimentos no deben volver atrás en el proceso
 - Que la distribución de la cocina debe estar determinada por el proceso
 - Todas las respuestas son correctas
- 47. ¿Qué requisitos se establece respecto a la temperatura de los locales donde se manipulan alimentos?**
- La manipulación y el almacenamiento se harán a temperatura adecuada, que se podrá comprobar y registrar
 - La temperatura se mantendrá constante durante todo el proceso de manipulación
 - Será siempre de 20º, para comodidad del trabajador
 - La normativa no hace referencia a la temperatura salvo productos conservados por frío
- 48. ¿Quién será el responsable designar el orden en el reparto de los carros?**
- Auxiliar enfermería responsable
 - Diplomado en enfermería responsable
 - Gobernanta
 - Jefe de cocina en plantas
- 49. ¿Qué área funcional en cocina hospitalaria es segunda?**
- Cocina y economato
 - Recepción, conserjería, relaciones públicas, administración y gestión
 - Mantenimiento y servicios auxiliares. Área funcional sexta. Servicios complementarios
 - Colectividades. Restaurante. Sala
- 50. ¿Qué afirmación es incorrecta sobre proceso de producción en cocina?**
- Se exige la separación de zonas de trabajo y establecimientos de circuitos
 - El flujo de los procesos debe asegurar la calidad higiénica y alimentaria de los menús
 - Debe tener un flujo discontinuo para cada comida que se da en un día
 - Debe seguir el principio de marcha adelante, y evitar las contaminaciones cruzadas

- 51. ¿Qué partida generalmente elabora los segundos platos?**
- a) Salsero
 - b) Entremetier
 - c) Despensero
 - d) Pastelero
- 52. ¿Cuál será de las funciones que se enumeran como la última en el orden de reparto de los carros que tendrán los pinches del turno de tarde en planta?**
- a) Limpieza de túnel y recogida de local
 - b) Preparación de cubos de basura y repasar el menaje
 - c) Controlar el ascensor
 - d) Recoger resto de las bandejas de comidas
- 53. ¿Qué está prohibido en almacenamiento de productos alimenticios?**
- a) Su almacenamiento junto a productos aptos para el consumo
 - b) Su almacenamiento junto a productos tóxicos
 - c) Su correcto etiquetado
 - d) Todas las respuestas son ciertas
- 54. ¿Qué tipo de producto es una lata de anchoas?**
- a) Semiconserva
 - b) No perecedero
 - c) Conserva
 - d) Fresco
- 55. ¿En qué consiste el método LIFO?**
- a) Lo último en entrar en lo primero en salir
 - b) Lo primero que sale será la mercancía que más tiempo lleva
 - c) Lo primero que sale será lo caducado
 - d) Todas son correctas
- 56. ¿Cuál es la carne con grasa de la parte ventral del cerdo?**
- a) Codillo
 - b) Jamón
 - c) Aguja
 - d) Panceta
- 57. ¿Cómo se denomina sustancias y preparados que en contacto con tejidos vivos pueden ejercer acción destructora de los mismos?**
- a) Irritables
 - b) Nocivos
 - c) Corrosivos
 - d) Inflamables
- 58. ¿Qué ventajas tiene el acero inoxidable?**
- a) Gran resistencia
 - b) Fácil limpieza
 - c) Buen conductor del calor
 - d) Las respuestas a) y b) son correctas
- 59. ¿Para qué se utiliza el baño maría?**
- a) Se usa para mantener calientes ciertas elaboraciones
 - b) Para asar.
 - c) Para elaborar ciertas cremas y helados
 - d) Se utiliza para la cocción de pequeñas cantidades de producto

- 60. ¿Qué propiedad del detergente se da cuando se rompe la suciedad, dispersando las partículas finas que componían esa mancha?**
- a) Poder humectante
 - b) Dispersión
 - c) Emulsión
 - d) Brillo
- 61. El principio de prevención ambiental implica:**
- a) Actuar solo cuando hay daños
 - b) Evitar el daño antes de que se produzca
 - c) Eliminar residuos sin clasificar
 - d) Aumentar la producción
- 62. ¿Qué residuo requiere gestor autorizado para su retirada?**
- a) Papel
 - b) Cartón
 - c) Aceite usado de cocina
 - d) Restos de comida
- 63. La quema incontrolada de residuos constituye una infracción:**
- a) Leve
 - b) Grave
 - c) Muy grave
 - d) No sancionable
- 64. El vertido de detergentes produce contaminación:**
- a) Atmosférica
 - b) Visual
 - c) Acústica
 - d) Hídrica
- 65. El principio de “quien contamina paga” se aplica cuando:**
- a) Hay daño ambiental real o potencial
 - b) El residuo es reciclable
 - c) Interviene un gestor autorizado
 - d) El residuo es orgánico



escam

Servicio de Salud de Castilla-La Mancha



Castilla-La Mancha