

**PRUEBAS SELECTIVAS PARA EL INGRESO EN PLAZAS DE
PERSONAL ESTATUTARIO FIJO DE LA CATEGORÍA DE
PINCHE DEL SERVICIO RIOJANO DE SALUD**

FASE DE OPOSICIÓN: EJERCICIO ÚNICO

20 DE OCTUBRE DE 2019

- 1.- La aprobación, modificación o derogación de las leyes orgánicas exigirá:
 - a) Mayoría absoluta del Congreso en una votación final sobre el conjunto del proyecto.
 - b) Mayoría de dos tercios del Congreso en una votación final sobre el conjunto del proyecto.
 - c) Mayoría absoluta del Senado en una votación final sobre el conjunto del proyecto.
 - d) Mayoría de dos tercios del Senado en una votación final sobre el conjunto del proyecto.

- 2.- De acuerdo con la Constitución Española de 1978, el estado de sitio será declarado por:
 - a) El Gobierno mediante decreto acordado en Consejo de Ministros por un plazo máximo de quince días, dando cuenta al Congreso de los Diputados.
 - b) El Gobierno mediante decreto acordado en Consejo de Ministros, previa autorización del Congreso de los Diputados.
 - c) Mayoría absoluta del Congreso de los Diputados, a propuesta exclusiva del Gobierno.
 - d) Mayoría simple del Congreso de los Diputados, a propuesta del Gobierno.

- 3.- Según la Constitución Española de 1978, el supremo órgano consultivo del Gobierno es:
 - a) El Defensor del Pueblo.
 - b) El Ministerio Fiscal.
 - c) El Consejo de Estado.
 - d) El Consejo Consultivo Estatal.

- 4.- En relación con los miembros del Tribunal Constitucional, indique la respuesta correcta:
 - a) Se compone de 11 miembros nombrados por el Rey.
 - b) Sus miembros son designados por un período de nueve años y se renuevan por terceras partes cada tres.
 - c) Sus miembros no son independientes e inamovibles en el ejercicio de su mandato.
 - d) Su Presidente es nombrado entre sus miembros por el Rey, a propuesta del mismo Tribunal en pleno y por un período de cuatro años.

- 5.- Indique la respuesta incorrecta en relación con el Parlamento de La Rioja:
 - a) Aprueba los presupuestos y las cuentas de La Rioja.
 - b) Es inviolable.
 - c) Ejerce la potestad reglamentaria.
 - d) Es elegido por sufragio universal, libre, igual, directo y secreto.

- 6.- En el marco de la legislación básica del Estado y, en su caso, en los términos que la misma establezca, corresponde a la Comunidad Autónoma de La Rioja el desarrollo legislativo y la ejecución en las siguientes materias, indique la respuesta incorrecta:
- Sanidad e higiene.
 - La coordinación hospitalaria en general.
 - Asistencia y servicios sociales.
 - Ordenación farmacéutica.
- 7.- Indique la respuesta correcta en relación con el Parlamento de la Rioja:
- Se reunirá anualmente en tres periodos ordinarios de sesiones.
 - Para la adopción de acuerdos deberá reunirse reglamentariamente y con asistencia de la mitad de sus miembros.
 - Los acuerdos los adoptarán por mayoría de los presentes si el Estatuto, las Leyes o el Reglamento no exigen otro tipo de mayoría más cualificada.
 - Todas las respuestas anteriores son correctas.
- 8.- El Parlamento de La Rioja puede exigir la responsabilidad política del Gobierno de La Rioja y de su Presidente mediante la adopción:
- De una moción de censura por mayoría de dos tercios de sus miembros.
 - De una moción de censura por mayoría absoluta de sus miembros.
 - De una cuestión de confianza por mayoría simple de sus miembros.
 - Todas las respuestas anteriores son incorrectas.
- 9.- Las Administraciones Públicas, a través de sus Servicios de Salud y de los Órganos competentes en cada caso desarrollarán las siguientes actuaciones, indique la respuesta incorrecta:
- La prestación de los productos terapéuticos precisos, atendiendo a las necesidades diferenciadas de mujeres y hombres.
 - Los programas de atención a grupos de población de menor riesgo y programas específicos de protección frente a factores de riesgo, así como los programas de prevención de las deficiencias, tanto congénitas como adquiridas.
 - La difusión de la información epidemiológica general y específica para fomentar el conocimiento detallado de los problemas de salud.
 - La promoción y mejora de la salud mental.
- 10.- En caso de que exista o se sospeche razonablemente la existencia de un riesgo inminente y extraordinario para la salud, las autoridades sanitarias adoptarán las medidas preventivas que estimen pertinentes, tales como:
- La incautación o inmovilización de productos.
 - Cierres de empresas o sus instalaciones.
 - La intervención de medios materiales y personales.
 - Todas las respuestas anteriores son correctas.

- 11.-Según la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, cuál de las siguientes se considera una infracción sanitaria grave:
- La resistencia, coacción, amenaza, represalia, desacato o cualquier otra forma de presión ejercida sobre las autoridades sanitarias o sus agentes.
 - La resistencia a suministrar datos, facilitar información o prestar colaboración a las autoridades sanitarias, a sus agentes o al órgano encargado del Registro Estatal de Profesionales Sanitarios.
 - El incumplimiento reiterado de los requerimientos específicos que formulen las autoridades sanitarias.
 - Las que se realicen de forma consciente y deliberada, siempre que se produzca un daño grave.
- 12.-En los supuestos de infracciones muy graves en materia de sanidad, podrá acordarse por el Consejo de Ministros o por los Consejos de Gobierno de las Comunidades Autónomas que tuvieren competencia para ello, el cierre temporal del establecimiento, instalación o servicio por un plazo máximo de:
- 3 años.
 - 4 años
 - 5 años.
 - 10 años.
- 13.-Indique la respuesta incorrecta en relación con el consentimiento informado regulado en el artículo 6 de la Ley 2/2002, de 17 de abril, de Salud de La Rioja:
- Los usuarios del Sistema Público de Salud de La Rioja mayores de dieciocho años tienen derecho a negar que se les practique cualquier procedimiento diagnóstico o terapéutico.
 - En cualquier momento el usuario podrá revocar el consentimiento prestado, que deberá presentarse por escrito en la forma que se determine.
 - No será preciso el consentimiento del usuario cuando el procedimiento diagnóstico o terapéutico sea imprescindible para garantizar la salud pública.
 - En el supuesto de prácticas médicas que impliquen riesgos o inconvenientes notorios y previsibles para la salud del usuario, el consentimiento deberá formalizarse por escrito en la forma que reglamentariamente se determine.
- 14.-En relación con el Defensor del Usuario del Sistema Público de Salud de La Rioja, indique la respuesta incorrecta:
- Es un órgano unipersonal encargado de la defensa de los derechos de los usuarios.
 - Desempeña sus funciones con plena autonomía e independencia.
 - Está adscrito a la Consejería competente en materia de salud.
 - Da cuenta de sus actividades anualmente a la Consejería competente en materia de salud, que hará públicas las mismas, y al Consejo de Administración del Servicio Riojano de Salud.

- 15.-Según la Ley 2/2002, de 17 de abril, de Salud de La Rioja, el marco territorial elemental para la prestación de la atención primaria de salud, de acceso directo de la población, que debe contar con la capacidad de proporcionar una asistencia continuada, integral, permanente y accesible se denomina:
- a) Área de Salud.
 - b) Zona Básica de Salud.
 - c) Demarcación Básica Sanitaria.
 - d) Punto de Atención Continuada.
- 16.-De acuerdo con la Ley 41/2002, de 14 de noviembre, básica reguladora de la autonomía del paciente y de derechos y obligaciones en materia de información y documentación clínica, todo dato, cualquiera que sea su forma, clase o tipo, que permite adquirir o ampliar conocimientos sobre el estado físico y la salud de una persona, o la forma de preservarla, cuidarla, mejorarla o recuperarla se denomina:
- a) Documentación clínica.
 - b) Historia Clínica.
 - c) Información clínica.
 - d) Expediente clínico.
- 17.-La Ley 41/2002, de 14 de noviembre, básica reguladora de la autonomía del paciente y de derechos y obligaciones en materia de información y documentación clínica, establece que para facilitar el mejor y más oportuno conocimiento por los facultativos de los datos de un determinado paciente en cada proceso asistencial, la historia clínica se llevará con criterios de:
- a) Unidad e integración.
 - b) Coordinación y centralización.
 - c) Unidad y eficiencia.
 - d) Coordinación e integración.
- 18.-Según el artículo 18 de la Ley 55/2003, de 16 de diciembre, del Estatuto Marco del personal estatutario de los servicios de salud, no es un derecho colectivo:
- a) La libre sindicación.
 - b) La reunión.
 - c) La negociación colectiva.
 - d) La acción social.

- 19.-Según el artículo 21 de la Ley 55/2003, de 16 de diciembre, del Estatuto marco del personal estatutario de los servicios de salud, no es causa de extinción de la condición de personal estatutario fijo:
- La renuncia.
 - La pérdida de la nacionalidad tomada en consideración para el nombramiento.
 - La incapacidad temporal.
 - La sanción disciplinaria firme de separación del servicio.
- 20.-En las convocatorias para la selección de personal estatutario se reservará un cupo no inferior al cinco por ciento de las plazas convocadas para ser cubiertas entre personas con discapacidad de grado igual o superior al 33% por ciento, de modo que progresivamente se alcance:
- El tres por ciento de los efectivos totales de cada servicio de salud.
 - El dos por ciento de los efectivos totales de cada servicio de salud.
 - El cuatro por ciento de los efectivos totales de cada servicio de salud.
 - El cinco por ciento de los efectivos totales de cada servicio de salud.
- 21.-Según el artículo 50 de la Ley 55/2003, de 16 de diciembre, del Estatuto marco del personal estatutario de los servicios de salud, siempre que la duración de una jornada exceda de 6 horas continuadas, deberá establecerse un período de descanso durante la misma de duración no inferior a:
- 20 minutos.
 - 10 minutos.
 - 30 minutos.
 - 15 minutos.
- 22.-Según el artículo 17 del Decreto 2/2011, de 14 enero de selección de personal estatutario y y provisión de plazas y puestos de trabajo del Servicio Riojano de Salud, el tribunal de selección titular y el tribunal de selección suplente serán nombrados para cada proceso selectivo con al menos:
- 15 días de antelación al comienzo de la primera prueba.
 - 20 días de antelación al comienzo de la primera prueba.
 - 10 días de antelación al comienzo de la primera prueba.
 - Un mes de antelación al comienzo de la primera prueba.

- 23.-El plazo de toma de posesión según Decreto 2/2011, 14 enero de selección de personal estatutario y provisión de plazas y puestos de trabajo del Servicio Riojano de Salud será:
- De dos meses contados a partir del día siguiente al de la publicación de la resolución de nombramiento en el Boletín Oficial de La Rioja.
 - De un mes contado a partir del día siguiente al de la publicación de la resolución de nombramiento en el Boletín Oficial de La Rioja.
 - De tres meses contados a partir del día siguiente al de la publicación de la resolución de nombramiento en el Boletín Oficial de La Rioja.
 - De 30 días contados a partir del día siguiente al de la publicación de la resolución de nombramiento en el Boletín Oficial de La Rioja.
- 24.-¿Qué plazo deberán las personas adjudicatarias permanecer en la plaza obtenida mediante concurso de traslados para poder participar en un nuevo concurso, salvo en los supuestos de amortización de la plaza?:
- Un plazo mínimo de 6 meses.
 - Un plazo mínimo de 9 meses.
 - Un plazo mínimo de un año.
 - Un plazo mínimo de un mes.
- 25.-Según el artículo 8 de la Ley 31/1995, de prevención de Riesgos Laborales, el Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el trabajo tendrá las siguientes funciones:
- Asesoramiento técnico en la elaboración de la normativa legal y en el desarrollo de la normalización, tanto a nivel nacional como internacional.
 - Colaboración con organismos internacionales
 - Desarrollo de programas de cooperación internacional en este ámbito, facilitando la participación de las Comunidades Autónomas.
 - Todas las respuestas son correctas.
- 26.- Se constituirá un Comité de Seguridad y Salud en todas las empresas o centros de trabajo que cuenten con:
- 30 o más trabajadores.
 - 50 o más trabajadores.
 - 60 o más trabajadores.
 - 70 o más trabajadores.
- 27.-El número de Delegados de Prevención para una empresa de 110 trabajadores es:
- 2.
 - 3.
 - 4.
 - 5.

- 28.-Según el artículo 8 de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, los empleados públicos se clasifican en:
- a) Funcionarios de carrera, personal laboral y personal eventual.
 - b) Funcionarios de carrera, funcionarios interinos, personal laboral y personal eventual.
 - c) Funcionarios de carrera, funcionarios interinos y personal laboral.
 - d) Funcionarios de carrera, funcionarios interinos y personal eventual.
- 29.-El mandato de los miembros de las Juntas de Personal y de los Delegados de Personal será de:
- a) 1 año.
 - b) 2 años.
 - c) 3 años.
 - d) 4 años.
- 30.-Según el artículo 48 de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, el permiso por traslado de domicilio sin cambio de residencia es de:
- a) 1 día.
 - b) 2 días.
 - c) 3 días.
 - d) No existe tal permiso.
- 31.- La aplicación del Reglamento 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016 relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de sus datos personales y a la libre circulación de estos datos comenzó a aplicarse
- a) El 25 de mayo de 2016.
 - b) El 25 de mayo de 2017.
 - c) El 25 de mayo de 2018.
 - d) El 25 de mayo de 2019.
- 32.-¿Cuál es la nueva regulación que deroga a la Ley Orgánica 15/1999 en materia de protección de datos en España?
- a) Real Decreto-Ley 5/2018, de 27 de julio, de medidas urgentes para la adaptación del Derecho español a la normativa de la Unión Europea en materia de protección de datos.
 - b) Ley Orgánica 3/2018, de 5 diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales.
 - c) El Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016
 - d) Ninguna es correcta.

- 33.-Uno de los principios de la protección de datos es el de la limitación de la finalidad que quiere decir que:
- a) Los datos personales serán adecuados, pertinentes y limitados a lo necesario en relación con los fines para los que son tratados.
 - b) Los datos personales serán mantenidos de forma que se permita la identificación de los interesados durante no más tiempo del necesario para los fines del tratamiento de los datos personales.
 - c) Los datos personales serán exactos y, si fuera necesario, actualizados.
 - d) Los datos personales serán recogidos con fines determinados, explícitos y legítimos, y no serán tratados ulteriormente de manera incompatible con dichos fines.
- 34.-Están prohibidos los ficheros creados con la finalidad exclusiva de almacenar datos de carácter personal que revelen:
- a) La ideología y afiliación sindical.
 - b) La afiliación sindical y creencias.
 - c) La ideología y creencias.
 - d) La ideología, afiliación sindical, religión o creencias.
- 35.-Según la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, las infracciones se clasifican como leves, graves o muy graves atendiendo a los siguientes criterios:
- a) Grado de intencionalidad.
 - b) Reincidencia.
 - c) Costes administrativos
 - d) Las respuestas a) y b) son correctas.
- 36.-Indique la respuesta incorrecta en relación a los requisitos generales de los locales destinados a los productos alimenticios según regula el Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril relativo a la higiene de los productos alimenticios:
- a) Tiene que existir un inodoro como mínimo por cada diez trabajadores y no deberán comunicar directamente con la sala en la que se manipulan alimentos.
 - b) Deberá disponer de medios adecuados y suficientes de ventilación mecánica o natural.
 - c) Deberá haber un número suficiente de lavabos, situados convenientemente y destinados a la limpieza de las manos. Los lavabos para la limpieza de las manos deberán disponer de agua corriente caliente y fría, así como de material de limpieza y secado higiénico de aquellas.
 - d) Cuando sea necesario, el personal deberá disponer de vestuarios adecuados.

- 37.-De acuerdo con el Reglamento (CE) 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales, toda forma de control que efectúe la autoridad competente o la comunidad para verificar el cumplimiento de la legislación sobre piensos y alimentos, así como las normas relativas a la salud animal y el bienestar de los animales se denomina:
- a) Control oficial.
 - b) Control crítico.
 - c) Auditoria oficial.
 - d) Todas las respuestas son incorrectas.
- 38.-Según el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, la temperatura de almacenamiento, conservación, transporte y venta de comidas refrigeradas con un periodo de duración superior a 24 horas será igual o inferior a:
- a) 5°C
 - b) 6°C
 - c) 4°C
 - d) Todas las respuestas anteriores son incorrectas.
- 39.-De acuerdo con el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, ¿cuánto tiempo se conservarán los platos testigos?
- a) Como mínimo 24 horas.
 - b) Como mínimo 2 días.
 - c) Como mínimo 3 días
 - d) Todas las respuestas anteriores son incorrectas.
- 40.-Según Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades, están obligados a garantizar que los productos de la pesca para consumir en crudo o prácticamente en crudo han sido previamente congelados a una temperatura:
- a) Igual o inferior a -20°C en la totalidad del producto, durante un periodo de al menos 24 horas.
 - b) Igual o inferior a -20°C en la totalidad del producto, durante un periodo de al menos 48 horas.
 - c) Igual o inferior a -20°C en la totalidad del producto, sin establecer el tiempo necesario.
 - d) Igual o superior a -20°C en la totalidad del producto, sin establecer el tiempo necesario.

- 41.-El Reglamento (UE) 2017/2158 de la Comisión de 20 de noviembre de 2017 establece medidas de mitigación para reducir la presencia de una sustancia en los alimentos, ¿Cuál es dicha sustancia?:
- Plomo.
 - Acrilamida.
 - Amonio cuaternario.
 - Alérgenos.
- 42.-El Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, define comida preparada como:
- La elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo o del cocinado o del precocinado, de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas y, en su caso, condimentada.
 - Cualquier alimento preparado apto para el consumo humano.
 - Aquella comida preparada que durante su elaboración ha sido sometida en su conjunto a un proceso térmico, tal que pueda ser consumida directamente.
 - Todo alimento cocinado no contaminado biológicamente.
- 43.-El sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) se basa en los siguientes principios:
- Detectar cualquier peligro que deba evitarse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables.
 - Detectar los puntos de control crítico en la fase o fases en las que el control sea esencial para evitar o eliminar un peligro o reducirlo a niveles aceptables.
 - Establecer y aplicar procedimientos de vigilancia efectivos en los puntos de control crítico.
 - Todas las respuestas anteriores son correctas.
- 44.- ¿Quién concede la "Q" de Calidad Turística?:
- El Instituto para la Calidad Turística Española.
 - El Ministerio de Industria, Comercio y Turismo.
 - La Asociación Española de Normalización y Certificación de Calidades.
 - Todas las respuestas anteriores son incorrectas.
- 45.-Dentro de las normas de calidad ISO vigentes, ¿cuál es la que se refiere a la gestión de la calidad e inocuidad de los alimentos?:
- ISO 9001:2014
 - ISO 22000:2015
 - ISO 22000:2018
 - ISO 14000:2018

- 46.-La trazabilidad de los productos preparados para la expedición y del cliente inmediato al que se le entregan se denomina:
- Trazabilidad hacia atrás.
 - Trazabilidad de proceso.
 - Trazabilidad hacia delante.
 - Todas las respuestas anteriores son incorrectas.
- 47.-Las sustancias integrantes de los distintos alimentos útiles para el metabolismo orgánico y que corresponden a los grupos genéricamente denominados proteínas, hidratos de carbono, grasas, vitaminas, minerales y agua se denominan:
- Productos dietéticos.
 - Nutrientes.
 - Productos sucedáneos.
 - Alimentos fundamentales.
- 48.-Se denomina alimento nocivo todo aquel que:
- Que produzca efectos perjudiciales en el consumidor.
 - Su contenido en microorganismos o elementos extraños sean superiores a los límites permitidos.
 - Su ingesta repetida pueda entrañar peligro para la salud.
 - Todas las respuestas son correctas.
- 49.-Según el Código Alimentario Español, la leche procedente de explotaciones ganaderas, en las que los procesos de producción, obtención, envasado y distribución están sometidos a un riguroso control sanitario oficial que garantice la inocuidad y valor nutritivo del producto se denomina:
- Leche higienizada.
 - Leche conservada.
 - Leche certificada.
 - Todas las respuestas anteriores son incorrectas.
- 50.-La materia proteica separada por procedimientos tecnológicos autorizados de las demás proteínas de la leche desnatada se denomina:
- Suero lácteo.
 - Requesón.
 - Caseína.
 - Todas las respuestas anteriores son incorrectas.

51.-La pectina de fruta es un producto líquido elaborado a partir de:

- a) Residuos de fruta con adición de sustancias ácidas.
- b) Pulpa con o sin azúcar.
- c) Residuos de fruta con adición de sustancias azucaradas.
- d) Fruta triturado pasado por tamiz y convenientemente concentrado.

52.-Cuál de las siguientes no se considera fruta carnosa:

- a) Dátil.
- b) Mandarina.
- c) Granada.
- d) Nuez.

53.-De acuerdo con el Código Alimentario Español, ¿cuál no se considera un cereal?:

- a) Alforfón.
- b) Monchetas.
- c) Sorgo.
- d) Mijo.

54.-¿Cuál de los siguientes no se considera un procedimiento permitido para la obtención de grasas comestibles de las semillas o frutos oleaginosos y de tejido o depósitos adiposos de animales?:

- a) Secado industrial y liofilización.
- b) Fusión, por tratamiento térmico de la materia prima, sin sobrepasar la temperatura de 100 grados centígrados.
- c) Extracción con los disolventes permitidos, seguida de la eliminación completa de éstos
- d) Presión, previa trituración o no, de la materia prima.

55.-Entre las funciones de las grasas o lípidos no están:

- a) Catalizan las reacciones metabólicas.
- b) Intervienen en las síntesis de estructuras como en membranas celulares y tejido nervioso.
- c) Transporta vitaminas liposolubles (A,D,E y K)
- d) Regulan encimas y algunas hormonas como la insulina.

56.-La Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición atribuye la potestad sancionadora en caso de infracción en materia de seguridad alimentaria y nutrición a:

- a) Las empresas.
- b) las Administraciones públicas competentes.
- c) La Organización Mundial de la Salud.
- d) Todas son correctas.

- 57.-¿Qué vitamina participa en la síntesis de hemoglobina y glóbulos rojos e interviene en la síntesis de ADN, ARN y proteínas?:
- B2 (Riboflavina).
 - B1 (Tiamina).
 - B8 (Biotina).
 - B12 (Cobalamina).
- 58.-¿Cuál de las siguientes es una finalidad de la dieta hospitalaria?:
- Terapéutica.
 - Preventiva.
 - Educativa.
 - Todas las respuestas anteriores son finalidades de la dieta hospitalaria.
- 59.-¿Cuál de los siguientes contaminantes no se considera biótico?:
- Bacterias.
 - Anabolizantes.
 - Virus.
 - Hongos.
- 60.-¿Qué parásito produce anisomiasis?:
- Triquina.
 - Echinococcus granulosus.
 - Anisakis.
 - Giardia.
- 61.-Dentro de los aparatos que existen en una cocina ¿qué función realiza una salamandra?:
- Abatir.
 - Freír.
 - Gratinar.
 - No existe ningún aparato de cocina con esta denominación.
- 62.-Según la fase de preparación en la que se encuentran los alimentos, se pueden clasificar en diferentes tipos de gamas. ¿A qué gama corresponden los alimentos conservados?:
- Primera gama.
 - Segunda gama.
 - Tercera gama.
 - Quinta gama.

- 63.-¿Cuál de los siguientes sistemas utiliza el envasado al vacío del alimento?:
- a) Sistema NACKA.
 - b) Cook and Chill.
 - c) Cook and Freeze.
 - d) Sistema Light Packing.
- 64.-En relación con el poder humectante de los detergentes utilizados en cocina para la limpieza de las instalaciones, indique la respuesta correcta:
- a) Es la capacidad de reducir la tensión superficial del agua, para facilitar que se mojen los tejidos y superficies
 - b) Es la capacidad de romper la suciedad, dispersando las partículas finas que la componen.
 - c) Es la capacidad para evitar la sedimentación.
 - d) Todas las respuestas anteriores son incorrectas.
- 65.-Según la declaración en la "Cumbre de Río de 1992" el desarrollo sostenible se define como:
- a) Aquel que satisface las necesidades de las generaciones presentes, sin comprometer las posibilidades de las generaciones futuras.
 - b) Aquel que satisface las necesidades de las generaciones presentes, comprometiendo las posibilidades de las generaciones futuras.
 - c) Aquel que atiende las necesidades de generaciones futuras, comprometiendo las necesidades de las generaciones presentes.
 - d) Aquel que compromete las necesidades de las generaciones presentes y las necesidades de las generaciones futuras.
- 66.-Según el Reglamento 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios, señale la afirmación incorrecta con respecto a los desperdicios de productos alimenticios:
- a) Deberán retirarse con la mayor rapidez posible de las salas en las que estén depositados alimentos para evitar su acumulación.
 - b) Deberán depositarse en contenedores sin cierre, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a las autoridades competentes de la idoneidad de otros contenedores o sistemas de evacuación.
 - c) La eliminación de los residuos será higiénica, sin perjudicar al medio ambiente.
 - d) Los depósitos de desperdicios deberán diseñarse y tratarse de forma que puedan mantenerse limpios y, en su caso, libre de animales y organismos nocivos.
- 67.-Las administraciones competentes, en el desarrollo de las políticas y de la legislación en materia de prevención y gestión de residuos, aplicarán para conseguir el mejor resultado ambiental global, la jerarquía de residuos por el siguiente orden de prioridad:
- a) Prevención, preparación para la reutilización, reciclado, otro tipo de valorización y eliminación.
 - b) Reducción, reutilización, reciclado, otro tipo de valorización y eliminación.
 - c) Prevención, reducción, reutilización, reciclado, y eliminación.
 - d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

- 68.- Señale cuál de las siguientes opciones es una medida preventiva para las caídas al mismo nivel:
- a) Señalizar o iluminar adecuadamente las escaleras.
 - b) Mantener las escaleras limpias.
 - c) Utilizar calzado antideslizante.
 - d) Todas las respuestas anteriores son medidas preventivas para las caídas al mismo nivel.
- 69.- ¿Cuál de las siguientes opciones no se considera un equipo de protección individual?:
- a) Protectores auditivos tipo "tapones".
 - b) Bata blanca.
 - c) Mandiles de protección de rayos X.
 - d) Dispositivos anticaídas deslizantes.
- 70.- En primeros auxilios en que consiste el protocolo PAS:
- a) Pensar, aliviar y socorrer.
 - b) Pensar, avisar y señalar.
 - c) Proteger, acordonar y señalar.
 - d) Proteger, avisar y socorrer.
- 71.- En relación con los planes de emergencia en lugares de pública concurrencia, una situación que puede ser controlada y solucionada de forma sencilla y rápida por el personal y medios de protección del local, dependencia o sector se denomina:
- a) Conato de emergencia.
 - b) Emergencia parcial.
 - c) Emergencia secundaria.
 - d) Incidente de emergencia.
- 72.- De acuerdo con la Orden de 24 de octubre de 1979 sobre Protección Anti-incendios en los Establecimientos Sanitarios, la Institución dispondrá:
- a) Como mínimo de una dotación de extintores manuales en razón de uno por cada 200 metros cuadrados y no menos de dos por planta.
 - b) Como mínimo de una dotación de extintores manuales en razón de uno por cada 200 metros cuadrados y no menos de tres por planta.
 - c) Como mínimo de una dotación de extintores manuales en razón de dos por cada 200 metros cuadrados y no menos de dos por planta.
 - d) Como mínimo de una dotación de extintores manuales en razón de dos por cada 200 metros cuadrados y no menos de tres por planta.

73.-La cocina hospitalaria se divide en "partidas" para la realización de distintos trabajos. Indique la respuesta incorrecta en relación con la partida de Entremetier:

- a) Despiece, limpieza y fileteado de carnes.
- b) Prepara primeros platos calientes.
- c) Elaborar segundos platos a base de hortalizas.
- d) Prepara guarniciones y algunos fondos.

74.-¿Cuál de los siguientes alimentos no se considera una semiconserva?:

- a) Palometa ahumada.
- b) Lata de anchoas.
- c) Fiambre de jamón york.
- d) Mermelada.

75.-¿Qué método es más adecuado para el control del almacenamiento de los productos perecederos?:

- a) Método FIFO.
- b) Método LIFO.
- c) Método SIFO.
- d) Todas las respuestas anteriores son incorrectas.

76.-Según el Real Decreto 1109/1991, de 12 de julio de 1991, por el que se aprueba la Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana, se autorizan exclusivamente como sustancias congelantes en contacto directo con los alimentos ultracongelados:

- a) El nitrógeno.
- b) El aire.
- c) El anhídrido carbónico.
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

77.-El corte de las hortalizas en dados muy pequeños se denomina:

- a) Mirepoixe.
- b) Brunoisse.
- c) Quartier.
- d) Todas las respuestas anteriores son incorrectas.

78.-Con el objetivo de adoptar las medidas oportunas para asegurarse de que cumplen los objetivos previstos en el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria, las autoridades competentes de las Administraciones públicas:

- a) Dispondrán de un Departamento de Inspección documental.
- b) Realizarán auditorías internas o podrán ordenar la realización de auditorías externas.
- c) Realizarán auditorías externas o podrán ordenar la realización de auditorías internas.
- d) Todas las respuestas anteriores son incorrectas.

79.-De acuerdo con el artículo 21 del Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano, el examen organoléptico del agua se realizará:

- a) Al menos dos veces cada quince días y siempre y cuando no se realice otro tipo de análisis en ese período.
- b) Al menos tres veces cada quince días y siempre y cuando no se realice otro tipo de análisis en ese período.
- c) Al menos dos veces por semana y siempre y cuando no se realice otro tipo de análisis en ese período.
- d) Al menos tres veces por semana y siempre y cuando no se realice otro tipo de análisis en ese período.

80.-¿Qué es un acanalador?:

- a) Instrumento que se utiliza para hacer los huevos duros en rodajas.
- b) Instrumento que se usa para extraer con facilidad el hueso de las aceitunas.
- c) Herramienta para adelgazar o aplanar una vianda mediante golpes suaves.
- d) Utensilio diseñado para lograr tiras finas o estrías de cáscaras de frutas (principalmente cítricos) y legumbres carnosas.

81.-¿Cuál de los siguientes productos no es un desinfectante?:

- a) Hipoclorito sódico.
- b) Peróxido de hidrógeno.
- c) Amonio secundario.
- d) Yodo.

82.-¿Cuál de los siguientes no emite radiaciones corpusculares?:

- a) Rayos X
- b) Rayos alfa (Plutonio).
- c) Rayos Beta (P32).
- d) Neutrones.

83.-¿Cuál de los siguientes métodos de conservación es el único que garantiza la destrucción de los microorganismos patógenos y no patógenos?:

- a) Refrigeración.
- b) Pasteurización.
- c) Esterilización.
- d) Uperización.

84.-Dentro de las 14 sustancias o productos causantes de alergias o intolerancias que figuran en el Anexo II del Reglamento (UE) N.º 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 se encuentran:

- a) Mostaza
- b) Apio
- c) Cacahuete
- d) Todas las anteriores están incluidas en dicho Anexo.

85.-¿Qué regula el Reglamento de Ejecución (UE) Nº 828/2014 DE LA COMISIÓN de 30 de julio de 2014?:

- a) Los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos.
- b) La composición y etiquetado de productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten.
- c) Producción, envasado, etiquetado y transporte de alimentos apropiados para personas con intolerancia al gluten
- d) Todas las respuestas anteriores son incorrectas.

86.-¿Cuál de los siguientes pescados no es de agua dulce?:

- a) Salmon.
- b) Jurel.
- c) Lucio.
- d) Trucha.

87.-¿Cuál de los siguientes animales no pertenece a la familia de los bóvidos?:

- a) Buey.
- b) Añejo.
- c) Antílope.
- d) Lechón.

88.-La cáscara del grano del cereal desmenuzada por la molienda se denomina:

- a) Salvado.
- b) Sémola.
- c) Alpiste.
- d) Germen.

89.-¿Qué parásito causa la enfermedad Hidatidosis?:

- a) La *Trichinella spiralis*.
- b) El *Echinococcus granulosus*.
- c) La *Entamoeba histolytica*.
- d) La *Giardia histolytica*.

90.-Se aplica la denominación de residuo peligroso H4 a:

- a) Sustancias y preparados no corrosivos que puedan causar reacción inflamatoria por contacto inmediato, prolongado o repetido con la piel o las mucosas.
- b) Sustancias o preparados que por inhalación, ingestión o penetración cutánea puedan producir defectos genéticos hereditarios o aumentar su frecuencia.
- c) Sustancias y preparados que puedan destruir tejidos vivos al entrar en contacto con ellos.
- d) Sustancias que contienen microorganismos viables, o sus toxinas, de los que se sabe o existen razones fundadas para creer que causan enfermedades en el ser humano o en otros organismos vivos.

PREGUNTAS DE RESERVA

91.-En relación con los requisitos de los artículos, instalaciones y equipos que están en contacto con los productos alimenticios, indique la respuesta incorrecta:

- a) Su composición y estado de conservación y mantenimiento deberán reducir al mínimo el riesgo de contaminación.
- b) Su instalación permitirá la limpieza adecuada del equipo y de la zona circundante.
- c) Deberán limpiarse perfectamente y, en caso necesario, desinfectarse.
- d) En ningún caso se pueden utilizar aditivos químicos para impedir su corrosión puesto que pueden provocar contaminación cruzada.

92.-Indique la respuesta incorrecta en relación con la Estrategia de la nutrición, actividad física y prevención de la obesidad (NAOS):

- a) La Estrategia solo abarca las etapas de la vida de la infancia, la adolescencia y a las mujeres gestantes, y prestará especial atención a las necesidades de los grupos socioeconómicos más vulnerables,
- b) Esta Estrategia será revisada con periodicidad quinquenal.
- c) Como complemento a esta actividad, el Gobierno impulsará el reconocimiento en esta materia a través de los Premios NAOS con el fin de reconocer y dar visibilidad a aquellas iniciativas consideradas ejemplares y que mejor contribuyen a la consecución de los objetivos propuestos en la Estrategia NAOS
- d) La Estrategia estará basada en el análisis de la situación y el conocimiento científico existente en la materia, además de ser coherente con las recomendaciones de los organismos internacionales con los que existan acuerdos suscritos.

- 93.-Con las limitaciones que se establecen en la Ley 2/2002, de 17 de abril, de Salud de La Rioja, el órgano de contratación del Servicio Riojano de Salud es:
- a) El Presidente del Servicio Riojano de Salud.
 - b) El Gerente del Servicio Riojano de Salud.
 - c) El Apoderado del Servicio Riojano de Salud.
 - d) Todas las respuestas anteriores son incorrectas.
- 94.-En las empresas de hasta treinta trabajadores el Delegado de Prevención será:
- a) El Gerente.
 - b) El Director de Recursos Humanos.
 - c) El Delegado de Personal.
 - d) Cualquier trabajador.
- 95.-En relación con la Cocina 45 , indique la respuesta incorrecta:
- a) Requiere poco espacio físico.
 - b) Utiliza productos de 2ª y 3ª gama.
 - c) No requiere personal especialmente formado en cocina.
 - d) Se invierte poco tiempo en lo que son en sí las elaboraciones.
- 96.- Las prusianas son generadores de calor que funcionan con:
- a) Electricidad.
 - b) Gas.
 - c) Ondas electromagnéticas.
 - d) Carbón vegetal.
- 97.-Los principales responsables de la eutrofización de las aguas son:
- a) Fósforo y Arsenio.
 - b) Fósforo y Nitrógeno.
 - c) Antimonio y Nitrógeno.
 - d) Antimonio y Arsenio.
- 98.-La reducción del contenido de agua de los alimentos mediante congelación y sublimación de aquella se denomina:
- a) Desección.
 - b) Deshidratación natural.
 - c) Deshidratación artificial.
 - d) Liofilización.
- 99.-Se considera material "perdido y no recuperable" para usos alimentarios el siguiente:
- a) Botes metálicos o de plástico.
 - b) Tapas y cápsulas metálicas.
 - c) Tapones «corona», de corcho, caucho y materias plásticas.
 - d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

- 100.- ¿En qué alimentos es más frecuente encontrar la bacteria yersinia enterocolítica?:
- a) Ostras.
 - b) Leche cruda.
 - c) Las respuestas a) y b) son correctas.
 - d) Ninguna respuesta es correcta.